கடவுள் துணை.

சூக்ஷம

கைத்தொழில் சாஸ்திரம்.

முதற்பாகம்.

இது,

ஹக்கீம்

பா. முஹம்மது அப்துல்லா சாஹிபு

அண் ஸன்ஸ்,

அவர்களால் த[illegible]

சென்னை

முஸ்லிம் அபிமானி அச்சியந்திரசாலையில்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

FIRST EDITION.

1916 ௵

Registered Copy right.

கையிலே ரூ. 0-10-0 வி.பி. ரூ. 0--12--0

விளம்பரம்.

இதனால் சகலருக்கும் தெரியப்படுத்துவதாயாதெனில்:-- "சூக்ஷும [illegible]த்தொழில் சாஸ்திரம் முதற்பாகம்" என்ற இக்கிரந்தம் ௧௮௬௭௵ (௨௫-வது) ஆக்டின் (௨௦-வது) பிரிவில் (௬-வது) விதியின்பிரகாரம் இங்கிலீஷ் இலாகாவாகிய மத்ராஸிலும்,

இன்னும் பிரான்சு இலாகாவாகிய புதுச்சேரியிலும், காரைக்காலிலும் காப்பிரைட் ரிஜிஸ்டர் செய்யப்பட்டிருக்கிறது.

ஆகையால், இக்கிரந்தத்தையாவது, அல்லது, இதைவேறு பாஷையில் மொழிபெயர்த்தாவது, அல்லது, இதில் ஏதேனும் பாகத்தையாவது, என் உத்தரவின்றி ஒருவரும் அச்சிடலாகாது. அப்படி அச்சிட்டால், மேற்கண்ட ஆக்டில் சொல்லியிருக்கிறபடி கோர்ட்டின் மூலமாக அதனாலுண்டாகும் நஷ்டமனைத்தும் வசூல் செய்யப்படும்.

ஹக்கீம். பா. முகம்மது அப்துல்லா சாஹிபு அன்ஸன்ஸ்.

விசேஷ விளம்பரம்.

எம்மால் அச்சிடப்பட்டிருக்கும் கிரந்தங்களின் டைட்டில்பேஜில் எம்முடைய பெயர் எழுதப்பட்டிருக்கும்; அவ்விதப்பெயர் எழுதப்படாத கிரந்தங்கள் மாறுபாடானவைகளாயிருக்கும்; ஆனதுபற்றி, அப்படிப்பட்ட கிரந்தங்களைக்கொண்டுவந்து கொடுக்குமவர்களுக்கும், அல்லது, அப்படிப்பட்ட கிரந்தங்களை வைத்து விற்பனைசெய்யுமவர்களைக் காண்பிக்குமவர்களுக்கும் தக்கவெகுமதி கொடுக்கப்படும்.

ஹக்கீம்-பா-முகம்மது அப்துல்லாசாஹிபு அன்ஸன்ஸ்.

12 அப்புமேஸ்திரி தெரு,

ஜார்ஜ்டவுன், சென்னை.

13 AUG 1916 MADRAS

முகவுரை.

கனவான்களே!

இதுவரைநாம் சுமார் 80-க்கு மேற்பட்ட ஆயுர்வேத யூநானி வைத்திய வாதகிரந்தங்களை வெளிப்படுத்தி அவற்றைநம்நண்பர்கள் வரவழைத்துப்பார்த்து அவற்றிலுள்ள முறைகளைச் செய்தனுபவித்துப் பல நன்மைகளையடைந்து அவற்றைப்பலவிதத்திலும் நன்குமதித்து வருகின்றனர். அதனால், அவர்கள் இன்னும் அத்தகைய பலகிரந்தங்களை வெளிப்படுத்தவேண்டுமென்றுதெரிவித்துவந்ததோடு சூக்ஷுமமான கைத்தொழில்களடங்கிய ஒருநூலையும் வெளிப்படுத்தவேண்டுமென்று பலநாளாக வற்புறுத்திவந்தார்கள். அதனால் இப்போது சூக்ஷும கைத்தொழில்சாஸ்திரம் என்னும் இந்நூலையெழுதி வெளிப்படுத்தமுன்வந்தோம்.

இந்நூலானது, வைப்புமுறைகள், சுகந்தமுறைகள், வைத்தியமுறைகள், தொழில்உபயோகமுறைகள், விநோதமுறைகள், போசனவகைமுறைகள் என்ற ஆறுபகுப்புக்களையுடையதாகச் செய்யப்பட்டிருக்கின்றது. இவற்றுள் ஒவ்வொருவகையிலும் அநேகமுறைகளிருக்கின்றன. அவற்றையெல்லாம் ஒரேபுத்தகத்தில் எழுதி வெளிப்படுத்துவதானால், புத்தகம்பெரிதாய் விலை அதிகப்பட்டு வாங்குவோர்க்குக் கஷ்டமாயிருக்குமென்றும், சிறுசிறு பாகங்களாகப் பிரித்துப் பலபுத்தகங்களில் வெளிப்படுத்தினால் வாங்குவோர்க்குச் சிரமமின்றியிருக்குமென்றும் கருதி அவ்வாறே செய்யத்துணிந்து இப்பொழுது பலமுறைகளடங்கிய

இதனை முதற்பாகமென வெளியிட்டிருக்கின்றோம். இனி மற்றபாகங்களும் தாமதமின்றி வெளிவரும்.

இந்தப் பாகத்தில் வைப்புமுறைவகுப்பில், பச்சைக்கற்பூர வைப்பு, சாம்பிராணி வைப்பு, குடன் வைப்பு, கஸ்தூரி வைப்பு, குங்குமப்பூ வைப்பு, அம்பர்வைப்பு, காசுக்கட்டிவைப்பு, கோரோசனை வைப்பு, முதலிய பலவைப்புமுறைகளும்; சுகந்தமுறை வகுப்பில் சாம்பிராணிவத்திகள், குடாருகள், சந்தனபில்லைகள், வாசனைப்பொடிகள், வாசனைத்தைலங்கள், வாசனைப்பாக்கு, வாசனைப்புகையிலை, வாசனைச்சுண்ணாம்பு, தாம்பூலக்குளிகை, பற்பொடி முதலியபலமுறைகளும்; வைத்தியமுறைவகுப்பில் மயிர்முளைக்கும்முறை மயிர்உதிரும்முறை, நரைமயிர்கறுப்பாகும்முறை, தலைவலிமருந்து, தேள்மருந்து, சகலவிஷமருந்து, முதலிய பலஅருமையான முறைகளும்; தொழில்உபயோகமுறைவகுப்பில், சோப்கள், எழுதும்இங்கிகள், ஐஸ், சோடாவாட்டர், சீனக்கற்கண்டு, மத்தாப்பு, முத்திரைஅரக்கு, முதலியஅநேகம்முறைகளும்; வி[illegible]முறைவகுப்பில் வேண்டியபோது எழுத்துத்தெரியவும் மற்றநேரத்தில் தெரியாமலிருக்கவும் எழுதும் இங்கி, இரும்பைநீர்போலுருக்குதல், புஷ்பங்களின்நிறத்தைமாற்றுதல், முதலிய பலமுறைகளும்; போசனவகைமுறைகளில் சிலஅருமையான ஷர்பத்கள், முறப்பாக்கள், அல்வாக்கள், சட்டினிகள் முதலிய பலமுறைகளும் விரிவாகச்சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன.

இத்தகைய அருமைவாய்ந்த இப்புத்தகத்தை வாங்குவோர் இதிலுள்ள ஆறுவகைகளிலுமடங்கிய பலமுறைகளைத் தெரிந்துசெய்து அவற்றின்மூலம் அ

திகப்பொருள் சம்பாதிப்பதோடு அவற்றைத் தங்கள் சொந்தத்திற்குபயோகித்துச் சுகத்தையும் அடைவார்கள். இன்னும் அதிகப் பணம்கொடுத்து வாங்கவேண்டிய சரக்குகளை இதன்மூலம் சொற்பச்செலவில் செய்துகொள்ளலாம். இதிலுள்ள முறைகளெல்லாம் நம்முடைய பரம்பரை அநுபோகங் கைகோட்டிவிருந்தும், பலயூனானி கிரந்தங்களிலிருந்தும், ஆங்கில நூல்களிலிருந்தும் எடுத்தெழுதப்பட்டவை. ஆதலின், ஒவ்வொன்றும் சரியாயிருக்கும். அநுபோகமில்லாதவர்களுக்கு ஏதேனும் சிலமுறைகள் கைகூடாவிடினும் அவற்றை அநுபோகசாலிகளிடம் கேட்டுத்தெரிந்துகொண்டால் சுலபமாகச் செய்துகொள்ளலாம். இதைப்போல் ஒரே நூலில் பலவகை சம்பந்தமான அநேகம் சுலபமான முறைகளடங்கியிருப்பதை வேறெந்த நூலிலும் காண்பதரிதாகும். இதிலொன்று கையிலிருந்தால் மனிதர்க்கு வைத்தியம் முதலிய பலவிஷயங்களிலும் மிகவும் உபயோகப்படும். இன்னும் இதனை வரவழைத்துப்பார்க்கும் கனவான்கள் இன்னின்னவகைகளில் இன்னின்னமுறைகளை யெழுதவேண்டுமென்று தங்கள் அபிப்பிராயத்தைத் தெரிவித்தால் அவர்களுடைய அபிப்பிராயப்படியே பலமுறைகளை அடுத்தபுத்தகங்களில் வெளிப்படுத்துவோம்; நம்மிடத்தில் இந்நூலிற்குபயோகமாம் பல்லாயிரமுறைகள் பலவகைகளிலுமிருக்கின்றபடியால் அவற்றுள் எவ்வளவு எழுதினும் அவை குறைவுபடமாட்டா. இது ஒவ்வொருவரிடத்திலும் அவசியமிருக்கவேண்டிய நூல். ஆதலால், கனவான்கள் இதற்குமுன் நமது கம்பெனியில் வெளிப்படுத்தப்பட்டிருக்கும் பலநூல்களையும் வரவழைத்துப்பார்த்து ஆதரித்து நம்மைப் பலவிதத்திலும் கனப்படுத்திவருவதுபோலவே இதனையும் நன்கு மதித்தாதரிக்கும்படி கேட்டுக்கொள்கிறோம்.

இங்ஙனம் அ. மு. அ.

ஞகஷ்ம கைத்தொழில் சாஸ்திரம்

முதற்பாகம் அட்டவணை.

விஷயம்.			பக்கம்.
அ.			
அம்பர் வைப்பு	—	—	11-12
அனுஸ்பழ முரப்பா	—	—	115
ஆ			
ஆயுதங்களின் துருவைநீக்கும் உபாயம்			101
இ.			
இண்டியன் சோப்	—	--	87-88
இரசமணி	--	--	70
இருமலுக்குசிதம்	--	--	68
இரும்புக்கத்திகளில் துருப்பிடிக்காமல் வைத்திருக்குமுபாயம்			100
இரும்புசாமான்களில் பெயர்போடும்வகை			99
இரும்பை நீர்போலுருக்குதல்	--	--	103
இலிங்க வைப்பு	--	--	14
இனிப்பு மா[illegible]புளிப்பர்க	--	—	106
உ.			
உடம்புக்குத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யும் காசாப்பொடி	=	—	44
உடைந்தபீங்கானை ஒட்டவைக்கும் பசை			97
ஊ.			
ஊதா இங்கி	-	--	91
எ.			
எட்டிக்கொட்டைச் சுத்தி	--	—	85
எலிகடிக்கு	=	=	66
எலுமிச்சம்பழத்தில் இரத்தம் சொரியும்படி செய்யும்விதம்	=	=	114
எலுமிச்சம்பழத்தைக் கெடாமல் வைத்திருக்குமுபாயம்	--	--	112
எழுதுகிற கறுப்புஇங்கி	...	...	89-90
ஐ			
ஐஸ்செய்யும் பாகம்	--	=	9

விஷயம்.			பக்கம்.
ஓ.			
ஓமத்திராவகம்	—	--	86
க			
கடவுள் மகிமையால் செத்தபிராணிகள் மீண்டும் உயிர்பெற்றெழும் விதம்			113
கடுதாசியில் எண்ணெய்பட்டால அதைப் போக்கும் விதம்	--	--	95
கஷ்டவியாதி நிவாரணி	--	--	84
கண்சுருமா	==	==	66
கஸ்தூரி வைப்பு	--		7--8-9-10
கமீரா குடாகு	--	--	42
கழற்றக்கூடாத தங்கமோதிரத்தை விரைவிற் கழற்றும் உபாயம்	--	--	108
கனிகளை அதிக மதுரமுள்ளவைகளாகச் செய்வதற்கு	--	--	105
கன்னடியன் கோல்ட்	--	—	23
கா.			
காசா சந்தனம்	--	—	43
காசுக்கட்டி வைப்பு	--	--	16
காயத்துக்கு ஈயசெந்தூரக்களிம்பு			63
காய்ச்சினபாலை அதிகநாளைக்குக் கெட்டுப்போகாமலிருக்கச்செய்யுமுறை			110
காலராவுக்கு மருந்து	--	--	74
கு.			
குங்குமப்பூ வைப்பு	—	--	13
கூ.			
கூந்தல்வளர் தைலம்	--	--	52
கெ.			
கெட்டகூடனை நல்ல கூடனாக்கும்முறை			17
கெட்டிப்பாஷ் செய்யும்விதம்	--	--	111
கெந்தகக்கிண்ணி	--	--	72
கெமிக்கல் கோல்ட்	--	--	22
கெம்பு வைப்பு	—	--	25

விஷயம்.	கோ.	பக்கம்.
கோரோசனை வைப்பு	— —	16
கோழிமுட்டைகளை அதிககாலைக்கு கெட்டுப் போகாமலிருக்கச்செய்யுமுபாயம்		110

ச.

சகல சுரங்களுக்கும்	— —	68
சகலரோக சஞ்சீவி	— —	74
சகலவிஷத்துக்கும் விநோத உசிதம்		64
சரிகையின் அழுக்கைப்போக்கும் விதம்		124
ஜர்மன் சில்வர் சாமான் முதலியவற்றிற்கு பாலிஷ் கொடுக்கும் விதம்		97

சா.

சாதாரண இனிப்பு மாதளையை விசேஷ முடையதாகச்செய்ய		106
சாம்பிராணி திராவகம்	— —	69
சாம்பிராணி பத்தி	— —	28-31
சாம்பிராணி வைப்பு	— —	5-6-7
சாயம்போகாமல் வஸ்திரம் தோய்க்கும்முறை		95

சி.

சிலதினங்கள்வரை மாமிசம் கெட்டுப்போகாம லிருக்கச்செய்யும்விதம்	— —	103
சிவந்த புஷ்பத்தை வெண்மையான புஷ்ப மாக்கும்விதம்	— —	104
சிவப்பு இங்கி	— —	90
சிவப்புநிறமுள்ள புஷ்பம் பொன்னிறமாவதற்கு		105

சீ.

சீனுக்கற்கண்டு	... —	92

சு.

சுகந்த முறைகள்	— —	28
சுகந்த மூக்குத்தூள்	... ...	55
சுரத்திற்கு	... ...	68
சுரத்தின்மேல் வாந்திக்கு	— —	73

சூ.

சூடன் வைப்பு	... ...	16

விஷயம்.	பக்கம்.
சூதக வயிற்றுவலிக்கு	69
செ.	
செடிகளிற்பற்றிய பூச்சிகளை நீக்குமுபாயம்	107
செம்பரத்தம்பூ ஷர்பத்	118
செம்பு, பித்தளை, ஜர்மன் சில்வர் முதலிய சாமான்களுக்கு கிலீட் கொடுக்கும் விதம்	98
செர்மன் சில்வர்	21
செவிட்டிற்கு	67
செவிநோவெண்ணெய்	67
சே.	
சேப் முரப்பா	115
சொ.	
சொறிசிரங்குக்கு	62
சோ.	
சோடாவாட்டர் செய்யும்பாகம்	94
த.	
தந்த வைப்பு	19-20
தயிர்ச்சட்னி	119
தலைவலிக்குச் சாம்பிராணித் தைலம் ...	62
தலைவலிக்குத் தைலம்	61
தா.	
தாதுகஷ்டத்தைத்தீர்க்க கைகண்ட மருந்து	81
தாம்பூல காசுக்கட்டிக் குளிகை	47
தாழம்பூத் தைலம்	53
தூ.	
தூபபில்லை	38-39
தே.	
தேமலுக்குசிதம்	61
தேள்விஷத்துக்கு	66
தொ.	
தொழில் உபயோக முறைகள்	87
ந.	
நரைமயிர் கறுப்பாக	60

விஷயம்.			பக்கம்.
	நீ.		
நீல இங்கி	...	...	91
	ப.		
பங்காள குடாகு	...	...	40
பசுவின்பாலை உதிரமாகச்சொரியச்செய்யும்விதம்			113
பச்சை இங்கி	...	...	92
பச்சைக்கற்பூரம்	...	...	1
பச்சைக்கற்பூர வைப்பு	...	...	2--3
பச்சைப்பாலை அதிகநாளைக்குக் கெடாமலிருக்கச்செய்யும் விதம்			111
பச்சைமரத்தைப்பட்டுப்போகச்செய்யுமுபாயம்			104
பச்சை வைப்பு	...	...	25
பஞ்சாமிர்த ஷர்பத்	...	...	117
பட்டுவஸ்திரங்களின் எண்ணெய்ச்சிக்கெடுக்கும் விதம்	...	...	97
பட்டுவஸ்திரங்களின் கறையைநீக்கும் விதம்			10[illegible]
பலவர்ண திராக்ஷைக்கனியுண்டாக			105
பல்நோய், ஈற்றில் இரத்தம் வருதலுக்கு			59
பல்பொடி	...	...	57-58
பவள வைப்பு	...	...	27
	பா.		
பால நரைமாற	...	...	60
	பி.		
பிள்ளைப்பேறுண்டாக	...	...	70
	பு.		
புஷ்பங்கள் காயாமலிருப்பதற்குபாயம்			108
புண்களுக்குப் பிளாஸ்திரி	...	...	62
புதுக்கோட்டை தொண்டைமான் சந்தனபில்லை			33
புளிப்பு மாதுளை இனிப்பாக	...	...	106
	பெ.		
பெங்களூர் வாசனை வத்தி	...	...	30
பெருங்காய வைப்பு	...	...	15
	போ.		
போசனவகை முறைகள்	...	...	115

விஷயம். ம. பக்கம்.

மஜ்மா எண்ணெய் 53
மதுபானத்தை நீக்கும் உபாயம் 106
மயிர் உதிர 59
மயிர் முளைக்க 59
மரச்சாமான்களுக்குப் பூசும் வார்னிஷ் 104
மரத்தில் விழும் பூச்சியை நீக்கும் உபாயம் 104
மலராத பூவரும்பை நெடுநாள் கெடாமல் வைத்திருக்குமுபாயம் 107

மா.

மாங்கனியை அதிகநாளைக்குக் கெடாமல் வைத்திருக்குமுபாயம் 112
மாங்காய்ச் சட்னி 119

மு.

முகவசீகரப் பவுடர் 56
முட்டையிலுள்ள தோஷத்தைப் பரீக்ஷித்தறிதல் 109
மேற்படி வேறு 109
முட்டையை ஊர்ந்துசெல்லும்படி செய்தல் 108
முட்டையை ஓடுகரைய வேகவைக்கும்விதம் 111
முத்திரை அரக்குச்செய்யும்விதம் 96
முத்து வைப்பு 26
முறைசுரத்திற்கு உசிதம் 69

மூ.

மூக்குத்தூளில் சேர்க்கும் வாசனைத்தைலம் 55
மூசாம்பரம் அல்லது கரியபோளம் வைப்பு 18

மெ.

மெக்ஸிகன் பச்சைக்கற்பூர வைப்பு 4
மெழுகு வைப்பு 18

மை.

மைசூர் சாம்பிராணி வத்தி 32
மைசூர் சிகிச்சாப்பொடி 45

வ.

வஸ்திரங்களின் கறையைப்போக்கும் உபாயம் 102
வஸ்திரத்தின் இரத்தக்கறையைப்போக்கும்விதம் 102

விஷயம்.	பக்கம்
கல்லாரை ஷர்பத்	117
வா.	
வாசனைச் சுண்ணம்பு	50
வாசனைத் தாம்பூலக் குளிகை	48
வாசனையில்லை	37
வாசனைப் பாக்கு	48
வாசனைப் புகையிலை	51
வாதுமை அல்வா	118
வாந்திதீர	73
வாயில் பித்தநீரொழுகுவதற்கு	73
வாழைப்பழ ஷர்பத்	116
வி.	
விக்கல் உசிதங்கள்	74
விநோத முறைகள்	103
வெ.	
வெட்டுக்காய முதலியவற்றிற்கு சுயவெள்ளைக் களிம்பு	63
வெண்மையான புஷ்பத்தைச் சிவந்தபுஷ்பமாக்கும் விதம்	104
வெள்ளரிப்பழம் ருசியுள்ளதாகவும் பெரியதாகவும் உண்டாவதற்கு ...	105
வெள்ளிசாமான்களைப் பளபளப்பாக்கும் முறை	102
வெள்ளிநகைகளைச் சுத்தஞ்செய்யும்விதம்	102
வெள்ளிமரம் உண்டாக்குதல்	114
வெள்ளைநிறமுள்ள புஷ்பம்மஞ்சள்நிறமாவதற்கு	105
வெள்ளைமத்தாப்பு செய்யும்விதம்	95
வெள்ளோக்காளம் விக்கலுக்கு	74
வை.	
வைத்திய முறைகள்	59
வைப்பு முறைகள்	1
வைர வைப்பு	24

அட்டவணை முற்றுப்பெற்றது.

786

பிஸ்மில்லா ஹிர்றஹ்மா னிர்றஹீம்.

சூக்ஷம கைத்தொழில் சாஸ்திரம்.

முதற்பாகம்.

கடவுள் வணக்கம்.

அறபுவாக்கியம்.

الحمد لله رب العالمين
الصلوة والسلام على سيد
المرسلين واله واصحابه
اجمعين

அல்ஹம்து லில்லாஹி றப்பில் ஆலமீன்; அஸ்ஸலாது வஸ்ஸலாமு அலா ஸய்யிதில் முர்ஸலீன்; வ ஆலிஹி, வ அஸ்ஹாபிஹி அஜ்மஈன்.

நூல்.

வைப்பு முறைகள்.

பச்சைக் கற்பூரம்.

இதற்கு, 'ஹிந்தியில் பீம்ஸீனிகாப்பூர்' என்று பெயர். இது கற்பூரத்தில் உயர்ந்தவகை. இதன் பரீக்ஷைபரவது: இதைச் சூடானவிடத்தில் வைத்தால் இது மெழுதுபோல் இளகிப்போகும்.

1. பச்சைக்கற்பூர வைப்பு.

நல்ல சூடன் பலம்-க.
பூநீறுப்பு பலம்-க.
கிளியூறம்பட்டை பலம்-உ.
பூலாங்கிழங்கு பலம்-உ.
கோரைக்கிழங்கு பலம்-வ.
வெடியுப்பு பலம்-வ.
ஏலம் பலம்-உ.
சாம்பிராணி பலம்-வ.
சந்தனத்தூள் பலம்-வ.
சந்தனக்கஷாயம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:--மேற்படி சரக்குகளைத் தனித்தனி சூரணித்து, எடுத்து ஒன்றாகக்கலந்து கல்வத்திலிட்டுச்சந்தனக் கஷாயத்தைவிட்டு நன்றாக நான்குசாமம் அரைத்து எடுத்து ஒருவாயகன்ற கோப்பையில் வைத்து; அதற்குச்சரியான மற்றொருவாயகன்றகோப்பையின் உட்பக்கத்தில் கொஞ்சம் புனுகுதடவி அதை முன்மருந்து வைத்திருக்கும் கோப்பையின்மேல் கவித்து உழுந்துமாவினால் சீலைசெய்து, ஒரு பானையில் நான்குவிரற்கிடை மணல்போட்டு அதன்மேல், சீலை செய்த மேற்படி கோப்பையைவைத்து, அதன்மேல் பானைநிறைய மணலைப்போட்டு அதன்மேல் நாலைந்து நெற்களைப்போட்டுவைத்து அந்த நெற்கள்பொரியும் வரை தீபாக்கினியாக எரித்து ஆறவிட்டெடுத்துக்கவசத்தைப்பிரிக்க மேற்கோப்பையில் பதங்கமேறியிருக்கும். அதை வழித்தெடுத்துக்கொண்டு பழையபடி மேற்கோப்பைக்குப் புனுகுதடவி வழித்தமருந்தைக்

கீழ்க்கோப்பையிலிருக்கும் மருந்துடன் சேர்த்துவைத்து, மேற்கோப்பையால்மூடி முன்போற் சீலைசெய்து முன்போல் எரித்தெடுக்கவும். இவ்வாறே மூன்று தடவைசெய்யின் மேற்கோப்பையில் பச்சைக்கற்பூரம் படிந்திருக்கும். எடுத்துக் கற்காரக்குள்ள சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக்கொள்க.

2. பச்சைக்கற்பூரவைப்பு (வேறு)

நல்லகுடன் ரூபாயெடை—க.
பாற்சாம்பிராணி ரூபாயெடை—உ.
படிக்காரம் ரூபாயெடை—ரு.
வால்மிளகு ரூபாயெடை—உ.
வெடியுப்பு வராகனெடை—க.
சடாமாஞ்சில் ரூபாயெடை—உ.

திருநீற்றுப் பச்சையிலைச்சாற்றையும், பாகலிலைச்சாற்றையும் சமபாகமாகக்கலந்த கலவைரசம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குகளில் சூடனைத் தவிர மற்றச் சரக்குகளைத் தனித்தனி நுண்மையாகப்பொடித்து, ஒன்றாகச்சேர்த்து அதில் மேற்படிகலவைரசத்தைக்கொஞ்சம்தெளித்துச் சேர்த்துப்பிசறி, அதன்மேல் சூடனைக்கையினாற்பொடித்து அந்தத்தூளோடுசேர்த்துக் கீழுமேலும் புரட்டி நன்றாகக்கலந்து பிசைந்து அடையாகத்தட்டி வைத்துக்கொள்ளவும்.

பின்னர் வாய்சமமாகப் பொருந்தும்படியான இரண்டு சிறு கோப்பைகளையெடுத்து அவற்றின் உட்பக்கத்தில் கொஞ்சம் நெய்தடவி மேலே புனுகும்பூசி அவற்றுள் ஒரு கோப்பையில் முன்சித்தப்படுத்தின

அடையைவைத்து, மற்றொரு கோப்பையால் மேல்மூடி உழுந்துமா அல்லது கோதுமைமாவினால் மூன்று சீலைசெய்து ஒருவாயகன்ற பானையில் நான்குவிரல் கனம் மணல்கொட்டி அதில் அடிக்கோப்பையின் அரைவாசிமறையும்படி மேற்படி கவசத்தைவைத்து அந்தப்பானையை அடுப்பேற்றி மூன்று விறகால் கமலாக்கினியாக இரண்டுசாமம் எரித்து இறக்கிக் குளிரஆறினபின் கவசத்தை மெதுவாகப் பிரித்துப்பார்க்கமேற்கோப்பையில் பச்சைக்கற்பூரம் பதங்கித்திருக்கும். அதனை மென்மையாகக் கத்தியினாலாவது பண்போலையினாலாவது சுறண்டியெடுத்துச் சீஷாவில்பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

3. மெக்ஸிகன் பச்சைக்கற்பூர வைப்பு.

நல்ல சூடன் ரூபாயெடை—க.

இலவங்கப்பட்டை	குன்றிமணியெடை—உ.	
ஏலரிசி	,,	,,
குங்குமப்பூ	,,	,,
ஜாதிப்பத்திரி	,,	,,
ஜாதிக்காய்	,,	,,
இலவங்கம்	,,	,,

ரோஜாப்பூப்பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—மேற்படி சரக்குகளைப் பன்னீர்விட்டு நான்குசாமநேரம் நன்றாக அரைத்து ஒருபில்லை செய்துவைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

பின்னர், நுண்மையானமண்ணால், இரண்டுகோப்பைகளை அடிப்புறம் பொருந்தும்படி ஒட்டவைத்தாற்போல செய்யப்பட்ட அதாவது: ≍ இந்த அடையாளப்படி அமைந்தகோப்பையொன்றும், அதன்

வாய்க்குச் சரிபாகப் பொருந்தும்படியான ஒருதாலமும் சித்தப்படுத்தி, அந்த மண்தாலத்தில், முன் சித்தப்படுத்திவைத்திருக்கும் வில்லையைவைத்து அதன்மேல் மேற்படி கோப்பையின் ஒருபக்கத்துவாய்பொருந்தும்படி அதனைக் கவிழ்த்துச் சற்றுத்தெரியாமல் உளுந்துமாவினாலாவது கோதுமைமாவினாலாவது மூன்றுசீலைசெய்து, அந்தக் கோப்பையின் மேற்பாகத்தில் நிறையஜலம்விட்டுத் தாலத்தை அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாகஎரித்து மேலே விட்டிருக்கிறஜலம் சூடுகண்டவுடன் அந்தஜலத்தை ஒருகரண்டியால் எடுத்து நீக்கிவிட்டு வேறுபுதியஜலம் முன்போல் விடவேண்டும். பின்னர் அதுவும் சூடுகண்டவுடன் முன்போலவே அதனை நீக்கிவிட்டு வேறுஜலம் விடவேண்டும். இவ்விதம் நான்குமுறைசெய்து ஜலத்துடன் குளிர ஆறவிட்டுப் பின்னர் கவசத்தைமெதுவாகப் பிரிக்க, கவிழ்க்கப்பட்டிருக்கும் கோப்பையில் பச்சைக்கற்பூரம் படிந்திருக்கும். இதனையெடுத்துச் சீசாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

குறிப்பு.

இந்த பாகப்படி அமெரிக்காவில் செய்யப்படும் பச்சைக்கற்பூரந்தான் டப்பிகளில் அடைக்கப்பட்டு 'மெக்ஸிகன் கியாம்பர்' (Mexican Camphor) என்னும் பெயருடன் இந்தியாவிலும் மற்றையவிடங்களிலும் ஏராளமாக உயர்ந்தவிலைக்கு விற்கப்பட்டுவருகிறது.

4. சாம்பிராணிவைப்பு.

நாட்டுக் குங்கிலியம் பலம்-௧௦.
அவலரக்கு பலம்—௧.

பூதகரப்பான்பட்டை பலம்-க.
கிளியூறம்பட்டை பலம்-உ.
பூலாங்கிழங்கு பலம்-க.
நல்ல சாம்பிராணி பலம்-க.
கல்நார் பலம்-க.
சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப்பால் பலம்-௰.

செய்முறை:—குங்கிலியத்தை நொறுக்கி முருங்கைப்பட்டைச்சாற்றில் ஒருநாள் ஊறவைத்து எடுத்துலர்த்தித் தூள்செய்துகொள்ளவும். பின்னர் மற்றச் சரக்குகளில், கல்நார், பூதகரப்பான்பட்டை, நெரியரிசிப்பால் ஆகிய மூன்றும்தவிர மற்றவைகளை நொறுக்கிப்பொடித்து முன் குங்கிலியத்தூளுடன்கலந்து, ஒருசட்டியை அடுப்பில்வைத்து அதிற்கொஞ்சம் நெய்விட்டு, மேற்கூறியபடி கலந்ததூளை அந்தச் சட்டியிற்போட்டுக் கிண்டிக்கீழிறக்கிக் கல்நார், பூதகரப்பான்பட்டை ஆகியவைகளை நொறுக்கிச் சேர்த்துக்கிண்டிப் பின்னர் நெரியரிசிப்பாலை இரண்டுபாகஞ்செய்து ஒருபாகத்தைச் சேர்த்துக்கிண்டிப் பின்பு எல்லாவற்றையும் ஒரு ரெட்டுப்பையில்போட்டுக்கட்டிவைக்கவும். மறுநாள், நெரியரிசிப்பாலில் மீதியிருக்கும்பாகத்தை மேலே தடவிவைத்துச் சிலதினங்கள் சென்றபின் எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

5. சாம்ராணி வைப்பு வேறு.

வெள்ளைக்குங்கிலியம் பலம்-ரு.
இலவங்கப்பட்டை பலம்-க௰.
அவலரக்கு பலம்-உ௰.
நல்ல சாம்பிராணி பலம்-க௰.

சந்தனத் தூள் பலம்-௧௰.
நெய் பலம்—௨.

செய்முறை:—மேற்படி சரக்குகளில் சந்தனத் தூள் தவிர மற்றவைகளைத் தனிதனிபொடித்து ஒன்றாகக்கலந்து ஒரு சட்டியை அடுப்பேற்றி அதில் நெய்யைவிட்டு மேற்படி தூள் கலவையைப்போட்டுக் கிண்டிப் பதம்பார்த்திறக்கி அதன்மேல் சந்தனத்தூளையுஞ்சேர்த்துக் கிண்டிப்பின்பு எல்லாவற்றையும் ஒருசெட்டுப்பையில்போட்டுக் கட்டிவைத்திருந்து உபயோகப்படுத்தவும்.

6. சாம்பிராணி வைப்பு (வேறு)

குங்குலியம் பலம்-௫.
அவலரக்கு பலம்-௪.
இலவங்கப்பட்டை பலம்-௨.
நல்லசாம்பிராணி பலம்-௧.

செய்முறை:—குங்கிலியத்தையும் அரக்கையும் ஒரு சட்டியிற்போட்டு அடுப்பேற்றி நெய்வார்த்து உருக்கிப் பின்னர் இலவங்கப்பட்டையைக் கொஞ்சம் தூள்செய்துபோட்டுக்கிண்டி, அதன்மேல் சாம்பிராணியைத் தூள்செய்துபோட்டுக் கிண்டிக்கீழிறக்கி செட்டுப்பையில்போட்டுக் கட்டி அதன்மேல் பாரமேற்றி வைத்திருந்து சில தினங்கள்சென்று எடுத்துஉபயோகிக்கவும்.

7. கஸ்தூரி வைப்பு.

எலரிசி ரூபாயெடை-௧.
சாதிப்பத்திரி ரூபாயெடை-௧.
இலவங்கம் ரூபாயெடை-௨.

சீமைக்கிச்சிலிக்கிழங்கு ரூபாயெடை—௧.
குருவேர் (வெட்டிவேர்) ரூபாயெடை—௧.
சன்னராஷ்டம் ரூபாயெடை—௧.
தாழம்பூ அத்தர் அல்லது சந்தன அத்தர்
ரூபாயெடை—௰.
மாமரப்பிசின் சுட்டகரி பலம்—௫.
பன்னீர் பலம்—௧௨.
பாஷாணம் வீராகனெடை—௧.
புனுகு ரூபாயெடை—௨.

செய்முறை:--பாஷாணம், புனுகு, பன்னீர் ஆகியவை தவிர மற்றச்சாக்குகளையெல்லாம் ஒருகோப்பையிற்போட்டு ஷை பன்னீரை அதில் வார்த்து, இரண்டுசாமநேரம் ஊறவைத்துக்கையால் பிசறித்தெளிவிறுத்து அந்தத்தெளிவில் ஷை பாஷாணத்தைப் பொடிசெய்து போட்டு, அதன்மேல் முன் ஊறவைத்தத்தெளி விறுத்த சாக்குகளைக்கல்வத்திற்போட்டுப் பொடித்து ஷை தெளிவையேவிட்டு அரைத்து அந்தத்தெளிவு பாதியானவுடனே புனுகிற் பாதியைச் சேர்த்து, மற்ற தெளிவும் ஆரும்வரை விட்டரைத்து வழித்துக்கோப்பையிற்போட்டுவெயிலில் வைக்கவும் கொஞ்சம் பதமாயிருக்குஞ்சமயத்தில் கையால் பிசைந்து உதிர்த்துவிட்டு மீதியாயிருக்கிற புனுகையும் போட்டுப் பிசறிக்கற்காரக்குள்ள சீஷாவிலடைத்துத் துணிசுற்றி இரண்டு சீலைசெய்து பத்துநாள்வரை பூமியில் புதைத்து வைத்தெடுத்து உபயோகிக்கவும்.

8. கஸ்தூரி வைப்பு (வேறு.)

சாதிக்காய் வராகனெடை—௪.
வசுவாசி வராகனெடை—௪.

கிராம்பு வராகனெடை—௪.
ஏலரிசி வராகனெடை—௪
சீரகம் வராகனெடை—௪.
புனுகு வராகனெடை—௪.

செய்முறை:—புனுகுதவிர மற்றவைகளை யிடித்துச்சூரணித்து வஸ்திரகாயம் பண்ணி ஒரு கோப்பையிற் போட்டுப்பின்னர் புனுகையும் கலந்து கொஞ்சம் பயவிரத்தம்விட்டுப் பிசறிக் காயவைத்தெடுத்துக் குப்பியிலிட்டு அந்தக் குப்பிவாயைச் சிவகரந்தையிலே யால் அடைத்து எட்டுநாள் பெட்டிக்குள் வைத்திருந்துபின்னர் எடுத்து, அதில் பத்திலொருபங்கு முதல் நான்கிலொருபங்குவரை சமயோசிதம்போல் தாயைச்சேர்த்து உபயோகிக்கவும்.

குறிப்பு.

தாய்ச்சரக்கு உயர்ந்ததானால் பத்திலொன்றுசேர்த்துக்கொள்ளலாம். தாழ்ந்ததானால் நான்கிலொன்று ஐந்திலொன்று சேர்த்துக்கொள்ளலாம். இவ்விதையந்தையோசித்து சரக்குக்குத் தகுந்தபடியும் காலத்திற்குத் தகுந்தபடியும் தாயைச்சேர்க்கவேண்டியது அவரவர்கள் புத்தியைச்சார்ந்தது.

9. கஸ்தூரி வைப்பு (வேறு)

வெண்மை நிறமுள்ள ஏலரிசிரூபாயெடை—உ
சாதிப்பத்திரி ரூபாயெடை—உ.
நல்ல சாம்பிராணி ரூபாயெடை—உ.
நல்ல கஸ்தூரி விராகனெடை—வ.
தாழம்பூ அத்தர் ரூபாயெடை—வ.
காட்டுப்புறு ஒன்றின் இரத்தம்.

செய்முறை:--முன்மூன்று சரக்குகளையும் பொடித்து ஒரு கோப்பையிற் போட்டுப்பின்னர் கஸ்தூரியையும் தாழம்பூ அத்தரையும், காட்டுப்புழு இரத்தத்தையும் அதிற் சேர்த்துப்பிசறி ஒரு கற்காரக்குள்ள சீஷாவிலடைத்து ஏழுநாள் பூமியில் புதைத்து வைத்திருந்துபின் எடுத்துப்பார்க்க நல்ல கஸ்தூரியாம். இதனை யெடுத்து உபயோகித்துக்கொள்ளவும்.

10. கஸ்தூரி வைப்பு (வேறு)

மான் ஈரல் துலா-ருா.

நல்ல கஸ்தூரி துலா-க.

செய்முறை:--மான் ஈரலைக்கல்வத்திலிட்டு நன்றாக அரைக்கவேண்டியது. இப்படியே அதிலிருக்கும் நீர்ப்பசைவறண்டு கறுப்பு நிறமாகிச்சுமார் மூன்று தோலா ஆகிறவரையிலும் அரைத்து அதன்மேல் கஸ்தூரியைச்சேர்த்து இரண்டும் மிஸ்ரமிக்கும்படி அரைத்துப்பின்னர் அவையெல்லாம் சிறு சிறு உருண்டைகளாகத்திரளும் வரையில் பலமாக அரைத்து அவ்வாறு திரண்டபதத்தில் எடுத்துக்கறகாரக்குள்ள சீஷாவிலிட்டுக் காற்றுப்புகாமல் வைத்து உபயோகிக்க வேண்டியது. இந்த கஸ்தூரிக்கும் இயற்கைக் கஸ்தூரிக்கும் அதிக வித்தியாசம் இராது.

குறிப்பு.

கஸ்தூரியின் இலக்ஷணம், பிறப்பு, பரீக்ஷை முதலிய விவரங்களெல்லாம் நமது தாதுவிருத்திபோதினி மூன்றும் பாகமென்னும் நிறவுகோலில் துலக்கமாகச் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. அவற்றைத்தெரிந்துகொள்ள இஷ்டமானவர்கள் அந்நூலிற்பார்த்துக்கொள்க.

11. அம்பர் வைப்பு.

ஊதேபல்ஸான் வராகனெடை-௧௨

கோதுமை நிஷாஸ்தா வராகனெடை-௫.

சுத்திசெய்த வெள்ளைமெழுகு வராகனெடை-௨௰.

செய்முறை:—முன்னிரண்டு சரக்குகளையும் மிகவும் நுண்மையாகப் பொடித்துக்கொண்டு, வெள்ளைமெழுக்கை ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சி அது உருகும்போது அதில் மேற்படி சூரணத்தைக்கொட்டி நன்றாகக்கிளறிவிட்டு இறக்கிச்சூட்டோடனே சிறு உண்டைகள் செய்து பிறகு அவற்றின் மேலே மோதியா அத்தர் பூசி நான்கு நாள்வரை நிழலில் வைத்துலர்த்திப் பிறகெடுத்துச் சம்பங்கியெண்ணெயில். 24. நாள் ஊறப்போட்டு எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

குறிப்பு.

இது பார்வைக்கு அசல் அம்பர் போலவேயிருக்கும்; இதனை, டில்லி, பரோசி முதலிய பல பெரிய நகரங்களிலுள்ள சிறந்த பரீக்ஷகர்களிடத்தில் அனுப்பி பரீக்ஷை செய்வித்ததில் அசல் சரக்கிற்கும் இதற்கும் எவ்வித வித்தியாசமுங் காணப்படாமையால் மிகுந்த ஆச்சரியப்பட்டிருக்கிறார்கள்.

12. அம்பர் வைப்பு வேறு.

வெள்ளைக்காசுக்கட்டி துலா-௨.

வெண்சந்தனம் துலா-௩.

ஏலரிசி துலா-௪.

வெள்ளைமெழுகு துலா-0.
நல்லகஸ்தூரி வராகனெடை-வ.

செய்முறை:—மெழுகுதவிர மற்றெல்லாச்சரக்குகளையும் கல்வத்திற்போட்டுப் பசுவின்பால்விட்டு மெழுகுபதமாகிறவரையில் நன்றாகஅரைக்கவேண்டியது. பிறகு மெழுகைச்சேர்த்து நன்றாகஅரைத்துப் பில்லையாகச்செய்து நிழலில்உலர்த்திவைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

13. அம்பர்வைப்பு வேறு.

வெள்ளைக்காசுக்கட்டி துலா-உ.
ரூமிமஸ்தகி துலா-க.
ஜபித்தூன் கட்டையை யெரித்தகரி துலா-0.
கருவேலம்பிசின் துலா-0.
நல்லகஸ்தூரி வராகனெடை-வ.

செய்முறை:—எல்லாச் சரக்குகளையும் கல்வத்திலிட்டுச் சேர்த்தரைத்துக்கொள்ளவும். பிறகு ஒருதகரடப்பியில்பூஜபத்திரியிலையை அடியிற்கொஞ்சம் பரப்பி அதன்மேல் மேற்படிஅரைத்த மருந்தைவைத்து அதன்மேலும் பூஜபத்திரியிலையைப்பரப்பி மேல்டப்பாவினால்மூடிச் சீலமண்செய்து, அடுப்பில் சமையல்வேலை முடிந்தபின் தழல்நெருப்பும் சாம்பலுமாயிருக்கும்போது அதற்குள் மேற்கண்டபடி சீலைசெய்தடப்பாவைவைத்து மேற்பாகமும் தெரியாமல் அந்தச்சாம்பலால்மூடி ஓரிரவுவைத்திருந்து மறுநாள்காலையில் எடுத்துக் கவசத்தைப் பிரித்துப்பார்க்க அம்பர்இருக்கும். அதனையெடுத்துச்சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

(குறிப்பு.)

அம்பரின் பிறப்பு இலக்ஷணம், வகை, பரீக்ஷை முதலியவைகளெல்லாம் நமது தாதுவிருத்திபோதினித்திறவுகோலில் சொல்லப்பட்டிருக்கின்றன. அவசிய மாணவர்கள் அதைப்பார்த்துத் தெரிந்துகொள்க.

14. குங்குமப்பூ வைப்பு.

குசும்பாப்பூ வேண்டிய அளவு.
அசல் குங்குமப்பூ வேண்டிய அளவு.

செய்முறை:—குங்குமப்பூவைப் பால் விட்டரைத்து அதில் மேற்படி குசும்பாப்பூவை நனைத்து உலர்த்தி யெடுத்துக்கொள்ளவும். இது குங்குமப்பூப் போலவே வாசனையும் ருசியும்வித்தியாசமில்லாமலிருக்கும்.

15. குங்குமப்பூ வைப்பு (வேறு)

முத்துச்சோழக்கதிரின் மேல் மயிர்போன்ற ஒருவஸ்து படிந்து சுற்றிக்கொண்டிருக்கும். அதில் துலா-க.

நல்ல குங்குமப்பூ விராகனெடை-உ.
கரும்புரசம் செல்லத்தக்க அளவு.
குங்குமம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—முதலில் முத்துச்சோழக்கதிரின் உரோமம் போன்ற வஸ்துவைக்குங்குமப்பூப்போன்ற அளவில் சிறுதுண்டுகளாகக் கத்தரித்துக்கொண்டு குங்குமத்தை ஜலத்திற் கலக்கி அதில் மேற்படி துண்டுகளைப்போட்டு எடுத்துக்காயவைத்து வருணமேற்றி

க்கொள்ளவேண்டும். பின்னர், குங்குமப்பூவில் கரும் புரசத்தை விட்டுக்குழம்பாக அரைத்து அதில் மேற்கூறியபடி வருணமேற்றிய துண்டுகளைப்போட்டுப்பிசறி நிழலில் உலர்த்தியெடுத்துச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவேண்டும். இது அசல் குங்குமப்பூவைப்போல்வேமணமும் சுவையுங்குறையாதிருக்கும்.

16. இலிங்க வைப்பு.

சுத்திசெய்த இரசம் பங்கு-கஅ.
கெந்தகம் பங்கு-க.

செய்முறை:—இவ்விரண்டையும் கல்வத்திலிட்டு நன்ருக அரைத்துக்கொள்ளவும். பிறகுஒரு அக்கினிச்சீஷாவுக்கு ஒன்றன் மேல் ஒன்ருக மூன்று சீலைசெய்து அதில் அரைவாசி கொள்ளும்படி மேற்படி அரைத்த மருந்தைப்போட்டு அதன்மேல் சீஷாவிற்குச் சற்காரக்கிட்டு உப்பையும் முட்டை வெள்ளையம்புளியையும் சேர்த்தரைத்து அதனல் சந்தில்லாமல் வாய்க்குச்சீலைசெய்து வெயிலில் உலர்த்திக்கொள்ளவும். பிறகு ஒருமண் பாண்டத்தில் மணலைக்கொட்டி மேற்படி புட்டியைக்கழுத்துவரை மணலிற் புதையும்படி வைக்கவேண்டும். அதன்மேல் அந்த மண்பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி மூன்றுநாள் எரித்தெடுத்து ஆறவிட்டுக்கவசத்தைப் பிரித்துப்பார்க்க உள்ளே இலிங்கம் இருக்கும். சீஷாவை உடைத்தெடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

குறிப்பு.

மேற்கண்ட சரக்குகளின் எடையைச்சமயோசிதம் போல் மாற்றிக்கொள்ளலாம். எவ்வளவுக் கெவ்

வளவு இரசம் அதிகமாகச் சேருகிறதோ அதற்குத் தக்கபடி இலிங்கம் சிரேஷ்டமானதாக இருக்கும். இன்னும் இலிங்க வைப்பு முறைகள் அநேகமுண்டு. இதில் சேரும் சரக்குகளுக்கு விலை அதிகமா யிருப் பதை முன்னிட்டு இதனைச் செய்வோர்க்கு அதிகம் இலாபம் கிடைக்காதாதலால் இந்த ஒரு முறையோடு நிறுத்திவிட்டோம்.

17. பெருங்காய வைப்பு.

ஆட்டுப்பால் எட்டுபலங்கொண்ட சேர்-க.
நல்ல பெருங்காயம் டிராம்-ரு

செய்முறை:—ஒருபுதிய மண்சட்டியில் மேற்படி இரண்டு சரக்குகளையும் போட்டு ஒருசாணக்கியால் மேல்மூடி வஸ்திரகாயஞ்செய்து இருபதுநாள் அல்லது முப்பதுநாள் புளிப்பேறும்வரையில் வைக்கவேண்டியது. பிறகு அதனை யெடுத்து வெயிலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும். இந்த முறைப்படிச்செய்தபெருங்காயத்திற்கும் அசல்பெருங்காயத்திற்கும் வித்தியாசமிராது.

18. பெருங்காய வைப்பு (வேறு.)

பருத்திக்கொட்டை துலா-உ.
கடுகுத்துலா-க.
பெருங்காயம் துலா-க.

செய்முறை:—மேற்படி சரக்குகளைக் கல்வத்திலிட்டு ஆட்டுத்தயிர்விட்டு நன்முக அரைத்து உலர்த்தி யெடுத்துக் கொள்ளவேண்டியது.

19. கோரோசனை வைப்பு.

கஸ்தூரி மஞ்சள் பொடி வராகனெடை-க.
கண்டங்கத்திரி விதைத்தூள் வராகனெடை-க.

செய்முறை:—மேற்கண்ட இரண்டு சரக்குகளையும்சேர்த்து அரைத்து ஆட்டுமூத்திரப்பைத்தோலிற் கட்டி, ஒருபாத்திரத்தில் தண்ணீர்விட்டு அடுப்பேற்றி ஷை பையை அதில் போட்டு நன்றாகக் கொதிகிளம்ப எரித்து எடுத்து ஆறவிட்டுப் பையை அவிழ்த்துப் பார்க்கக் கோரோசனை யிருக்கும். அதனை யெடுத்து உபயோகிக்கவும்.

20. காசுக்கட்டி வைப்பு.

வேண்டிய அளவு கருங்காலிப்பட்டையைத் தட்டித்தண்ணீரில் போட்டுக்காய்ச்சிக் கஷாயமிறங்கினபின் அந்தக்கஷாயத்தை யிறுத்து மறுபடியும் அடுப்பேற்றிக்குழம்புப்பதமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி உருட்டும் பதம்பார்த்து இறக்கி வடகம்போலே யுருட்டி வெயிலில் காயவைத்து நன்றாயுலர்ந்த பின் எடுத்துப் பத்திரப் படுத்தவும்.

21 சூடன்வைப்பு.

மேற்றோல்நீக்கின கோரைக்கிழங்கு
(வராகனெடை-க0.
இலவங்கம் வராகனெடை-க0.
படிக்காரம் வராகனெடை-உ0.
வெடியுப்பு வராகனெடை-க00.
இலவங்கப்பட்டைத்தைலம்
செல்லத்தக்க அளவு.

செயமுறை:——சரக்குகளையெல்லாம் பொடித்து, இலவங்கப்பட்டைத்தைலத்தைச் சிறுகச் சிறுகவார்த்து மூன்று சாமம் அரைத்து, அரைத்தமருந்தைப் புட்டுப்போல உதிர்த்துவிட்டுக் காசிக்குப்பியில் பாதிவரை அடைத்துப் பலப்பக்கல்லால் வாய்க்குக் காரக்கிட்டு ஏழுசீலைசெய்து நன்றாகவுலர்த்தி ஒருசட்டியில் ஆறுவிரல்கனம் மணலிட்டு, அதன்மேல் மேற்படிகுப்பியைவைத்துப் பின்னர் அந்தச்சட்டி நிறையமணலிட்டு, அந்தச்சட்டியை அடுப்பேற்றி, மணலில்சூடு அதிகமாகாமல் கமலாக்கினியாக ஒருநாழிகைஎரித்து இறக்கிக் குளிர ஆறவைத்துக் குப்பியையுடைத்துப் பார்க்கக் கற்பூரமிருக்கும். அதனையெடுத்துப் பத்திரப்படுத்தி உபயோகித்துக்கொள்ளவும்.

குறிப்பு.

இதில் எரிப்புத்திட்டத்தில் மாத்திரம் மிகவும் ஜாக்கிரதையாயிருக்கவேண்டும். மணலில் சூடுஅதிகப்பட்டால் கற்பூரம் சிவந்தவர்ணமாகிவிடும்.

22. கெட்டசூடனை நல்ல சூடனாக்கும் முறை.

எக்காரணத்தினாலேனும் அழுக்கடைந்து கறுப்பு நிறமாய்க்கெட்டுப்போன சூடனைக்கல்வத்திலிட்டுக்கொஞ்சம் நெய் சேர்த்து நன்றாக அரைத்து எடுத்து ஒருமண் சட்டியிலிட்டு மேற்சட்டிமூடிச் சீலைமண்செய்து அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாகச்சரக்கின் அளவிற்குத்தகுந்த நேரம் ஜாக்கிரதையாக எரிக்கவேண்டும். எரிக்கும்போது மேற்சட்டியின் மேல் ஈரத்துணியை நனைத்து நனைத்து உலராமல் போட்டுக்கொண்டேயிருக்கவேண்டும். இவ்வாறு பதங்கமேறுதற்குப்

போதுமான நேரம் வரை எரித்தெடுக்க மேற்சட்டியில் கற்பூரம் சுத்தமாகப் பதங்கித்திருக்கும். அதையெடுத்து உபயோகிக்கவேண்டியது. பதங்கம் எற்றும் விஷயத்தில் அநுபோகமில்லாதவர்கள் அநுபவசாலிகளைக்கேட்டுத் தெரிந்துகொண்டு கொஞ்சம் ஜாக்கிரதையாகச் செய்யவேண்டியது.

23. மூசாம்பரம் அல்லது கரியபோள வைப்பு.

சோற்றுக்கற்றாழைச்சோறு 80—தோலா கொண்ட சேர்-ச.
லாகூ ருப்பு தோலா-கo.
பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு தோலா-கo.
தண்ணீர் 80-தோலா கொண்ட சேர்-ச.

செய்முறை:-மேற்கூறிய மூன்று சரக்குகளையும் நன்றாக அரைத்துத் தண்ணீரை விட்டுக்கலக்கி அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சி நீர் சுண்டிக்கெட்டிப்பதமானவுடன் எடுத்துத்துண்டுகளாக அறுத்து உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும். இந்த மூசாம்பரம் வைத்தியம் முதலியவைகளுக்குச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

24. மெழுகு வைப்பு.

குங்கிலியம் துலா-உ0:
கொழுப்பு துலா-ச0.
சீமைக்கிச்சிலிக்கிழங்கு வேண்டிய அளவு.

செய்முறை:-கொழுப்பை ஒருதாம்பிரபாத்திரத்திற்போட்டு அடுப்பேற்றிஉருக்கி, நன்றாக உருகினவுடன்உருக்கு மு[illegible]தில் சீமைக்கிச்சிலிக்கிழங்கை ஒரு து

ணியில்முடிந்து அதில் தோய்த்தெடுக்கவேண்டும். இவ்விதம் பத்துதடவைசெய்யின் கொழுப்பிலுள்ள துர்நாற்ற முதலியவை நீக்கி அது சுத்தியாகிவிடும். பிறகு குங்கிலியத்தைப்பொடித்து அதிற் போட்டு அதுவும் உருகி மெழுகுடன் நன்றாகக்கலந்து கொள்ளும்படி எரிக்கவேண்டியது. எரிக்கும்போது கிண்டிக்கொடுத்துக் கொண்டிருக்கவேண்டியது. இரண்டும் நன்றாக மிஸ்ரமித்த பிறகு அதையிறக்கித் தண்ணீர் உள்ள ஒருமண் பாத்திரத்திரத்தில் அந்த ஜலத்தின் மேல் ஊற்றிவிடவேண்டியது. ஊற்றினவுடன் அடியில் அது மெழுகாக உறைந்துவிடும். அதன்மேல் அதை ஒருநாள் வைத்திருந்து மறுநாள் அதிலுள்ள ஜலத்தையிறுத்து நீக்கிவிட்டு வேறு ஜலம் விடவேண்டியது இவ்விதம் மூன்று நாள்வரை ஜலத்தை மாற்றிவிடத் துர்வாசனை முதலியவை நீங்கி நல்ல மெழுகாகியிருக்கும் பின்னர் அதனை யெடுத்துப் பத்திரப்படுத்தவும். இது செயற்கை மெழுகாயினும், காயங்களுக்குப்போடும் பிளாஸ்திரியிற் சேர்ப்பதனால் விசேஷகுணமுண்டாகும்.

25. தந்த வைப்பு.

காஸ்டிக் சோடா துலா-௨0.
தண்ணீர் துலா-அ0.
சுத்த வெள்ளைக் கடுதாசித்துண்டுகள்
துலா-௧0.
கிளிஸிரீன் துலா-ௐ.
ஆரோட்மாவின் கோழை துலா-௧0.

செய்முறை:—காஸ்டிக்சோடாவைத் தண்ணீரிற் போட்டு அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சி ஷை காஸ்டிக்சோடா

வெல்லாம் கரைந்த பிறகு கீழிறக்கித் துணிவக்தி போட்டுச்சாய்த்து முறைப்படி தெளிவிறுத்துக்கொள்ளவும். கீழே தங்கியிருக்கும் எண்ணெய் ரூபமான சத்தை நீக்கிவிடவும். பிறகு மேற்படி தெளி நீரில் மேற்கண்ட கடுதாசித்துண்டுகளைப்போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரிக்கவும். தெளிநீரின்பலத்திற்குத் தகுந்தபடி 24-மணிக்குள் அல்லது 48-மணிக்குள் கடுதாசித்துண்டுகள் கரைந்து குழம்புப் பதத்திற்கு வந்துவிடும். பிறகு அதில் கிளிஸிரீனையும் அரரோட் மாவின் கோழையையும் சேர்த்து நன்றாகத்துழாவி வரவேண்டும். இவ்விதம் துழாவிவரப் பிசின் போலக் கொஞ்சம் கெட்டியாகிவரும். அச்சமயத்தில் அதை யெடுத்து நமக்குவேண்டிய சாமான்களின் அச்சில் வார்த்து அதன்மேல் கொஞ்சம் பாரம் ஏற்றிவைக்க வேண்டியது. அப்படி வைத்து நான்குநாள் சென்று எடுத்து அச்சைப்பிரித்துப்பார்க்க அந்த அந்த சாமான்கள் தந்தத்தாற் செய்யப்பட்டவை போன்றிருக்கும்.

26. தந்த வைப்பு (வேறு)

ஜலிங்கிளாஸ் ஒருபங்கு.
சுத்திசெய்த அண்ட ஓடு ஒருபங்கு.

உயர்ந்த முதல் தரமான பிராந்தி செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:-மேற்கண்ட இரண்டு சரக்குகளையும் நன்றாகப்பொடித்து மிஸ்ரமித்து மேற்படி பிராந்தியில் கூழ்ப்பதம் ஆகும் வரையிற்போட்டு அடுப்பேற்றிக்கொதிக்கவைத்துச் சூட்டுடனே இறக்கி மேற்கூறிய

படிபேவேண்டிய சாமான்களின் அச்சில் வார்த்துக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு.

சாதாரணமாகக் கடைகளில் விற்படும் குடைக ளின் கைப்பிடிகள், வாக்கிங் ஸ்டிக் என்னும் சிறுகை க்கோல்கள், சீப்புகள் முதலியவைகளில் அசல் தந் தம் போல் பளபளப்பாகத்தோற்றும் பாகங்களெல் லாம், இந்தச் செயற்கைத்தந்த முறைகளினுலேயே செய்யப்பட்டனவாம். ஜப்பானியர்களும், அமெரிக் கர்களும் இதனுல் அநேகம் சாமான்களைச்செய்து ஏராளமான இலாபத்தை அடைந்துவருகின்றனர். புத்திமான்கள் கவனித்துச்செய்தால் இதனுல் அதிக நன்மையடைவார்கள்.

27. ஜெர்மன் சில்வர்.

தாம்பிரம் துலா-உடு.
நாகம் துலா-கஉ௫.
நிக்கல் துலா-கஉ௫.

செய்முறை:——இவையெல்லாவற்றையும் ஒரு குகையிற் போட்டுக்கடுமையான நெருப்பில் வைத் தூதி எல்லாம் நன்ருக உருகி ஒன்ருனபிறகு கலக்கி விட்டு எடுத்துக்கட்டிகளாக வார்த்து ஆறவிட்டு எடு த்துக்கொள்ளவும். இதனுல், கெடியார சங்கிலிகள், பட்டன்ஸ்கள், இன்னும் பற்பல நகைகள், பாத்திரங் கள் முதலியன செய்துகொள்ளலாம். இது நல்ல வெ ள்ளியைப்போல் பளபளப்புள்ளதாயிருக்கும்.

28. ஜெர்மன் சில்வர் (வேறு)

செம்பு துலா-சகூ.
நாகம் துலா-உச.

நிக்கல் துலா-உ௪.
அல்மேனியம் துலா-உ௯.

செய்முறை:—முன் முறையிற் கூறியபடியே உருக்கி யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

29. கெமிக்கல் கோல்ட் (செயற்கைப்போன்)

செம்பு துலா-௧அ0.
தங்கம் துலா-ரு.
அல்மேனியம் துலா-௧ரு.

செய்முறை:—இவையெல்லாவற்றையும் மூசை யிலிட்டு முறைப்படி நெருப்பில் வைத்தூதியுருக்கி யெடுத்துக்கொள்ளவும். இது இயற்கைப்பொன் போலவேயிருக்கும். இதனாற் செய்யபடும் ஆபரணங்களும் வேறு சாமான்களும் எத்தனை நாளாயினும் வருணம் மாறாது.

30. கெமிக்கல் கோல்ட் (செயற்கைப்போன்) வேறு.

செம்பு துலா-௧௬.
பிளாட்டினம் துலாம்-எ.
நாகம் துலா-௧.

செய்முறை:—மேற்கண்டபடியே எல்லாவற்றை யும் சேர்த்து உருக்கியெடுத்துக்கொள்ளவும். இதன் வருணம் ஏழு அல்லது எட்டு மாற்றுள்ள பொன் போலிருக்கும். திராவகத்திற்கும் அதிகமாகப்பின் வாங்காது. இதனாலும் ஆபரணங்கள் முதலிய வஸ்துக் கள் செய்து கொள்ளலாம்.

31. ஷ்டி வேறு.

சுத்தமான தாம்பிரம் துலா-௧00.
நாகத்துண்டுகள் துலா-௧௪.

மாக்னீஷியா (Magnesia) துலா-சு.
நவச்சாரம் துலா-ந.
தூள்செய்த சுண்ணும்புக்கல் துலா-ந.
கிரீம் ஆப்டார்ட்டார் (Cream of tartar) துலா-ந

செய்முறை:-முதலில் தாம்பிரத்தை ஒரு மூசை யிலிட்டுருக்கி நன்ருக உருகினபின் அதில் மாக்னீஷியாவைக்கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப்போடவும். பிறகு நவச்சாரத்தையும் அவ்விதமே போடவேண்டியது. அதன்மேல் சுண்ணும்புக்கல்தூளையும், கிரீம்ஆப்டார்ட்டாரையும் முறையே கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் போட்டுச்சேர்க்கவும். பிறகு அரைமணி நேரம் நன்ருக ஊதிக்கொண்டே அந்த அரைமணி நேரத்திற்குள் நாகத்துண்டுகளையும் ஒவ்வொன்ருகச்சேர்த்துப் பிறகு அந்த மூசையின் மேல், மேல்மூடிபால் மூடிப் பின்னும் அரைமணி நேரம் ஊதி எல்லாம் ஒன்ருகச் சேரும்படி உருக்கி எடுத்து வாத்துக்கொள்ளவும். இது, எல்லா ஆபரணங்களுக்கும் உபயோகப்படும். ஊறல் அதிக சீக்கிரத்தில் வராது.

32. கன்னடியன் கோல்ட்.

செம்பு விராகனெடை-அ.
சாணிப்பாவில் உருக்கிச்சாய்த்துச் சுத்தி செய்த வெள்ளீயம் விராகனெடை-உ.
அயபொடி விராகனெடை-வ.
பால்துத்தம் விராகனெடை-உ.

செய்முறை:--மேற்கூறியவற்றைக் குகையிலிட்டு முறைப்படிஊதி உருக்கியெடுக்க கன்னடியன் கோல்டாம். இதைக்கொண்டு இஷ்டமானசாமான்கள் செய்

துகொள்ளலாம். சாமான்கள் பொன்போலப் பளபளப்பாயிருக்கும்.

33. வையிர வைப்பு.

செம்பஞ்சில் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றைவிட்டு நன்றாகஊறவைத்து, இரண்டுமணிநேரம் சென்றபின் பஞ்சை நன்றாகப்பிசைந்து அதனை நீக்கிவிட்டுச் செம்பஞ்சூறிய ரசத்தைமாத்திரம் எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும். பின்னர் வேண்டிய அளவு பித்தளைபிசிளையை அந்தரசம் குழம்புப்பதமாகும்வரையில் அதில் உரைத்து அதில் காசுவ்ராகனெடை எடுத்து ஒருகுகையின் உட்புறத்தில்தடவி வெயிலில் உலர்த்திக்கொண்டு அதன்மேல் கனகபுஷ்பராகக்கல் அல்லது மஞ்சட் புஷ்பராகக்கல்லுக்கு மேற்படிகுழம்பைத் தடிப்பாகத்தடவியுலர்த்தி அதனை மேற்படி குகையில்வைத்து, அந்தமூசை வாய்க்குஓடுமூடி ஒருசீலைசெய்துலர்த்திக் கரிநெருப்பிலிட்டுக் குகைசிவக்கும்வரை ஊதியெடுத்து ஆறவிட்டு உள்ளிருக்கும் கல்லையெடுத்து உமிக்கருக்கைத்தேய்த்து மெருகுண்டாக்கிக்கொள்ளவும்.

பிறகு நான்குபலம் காந்தத்தை ஷை கல்லுக்குக் கீழுமேலும்இட்டுக் குகையில்வைத்து மேலோடுமூடிச் சீலைசெய்து முன்போல குகைபழுக்க ஊதியெடுத்து வாழைச்சருகுச் சாம்பலைக்கையில் வைத்துத் தேயத்து மேற்படி கல்லுக்கு மெருகுகொடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இவ்வாறு பக்குவப்படுத்தப்பட்ட கல்லில்வயிரவூசி அழுந்தாது. இது மிகவும் கெட்டியாயும், வயிரம்போல ஒளிவுள்ளதாயுமிருக்கும்.

குறிப்பு.

மேற்படி கல் சிறிய ஜாதையாயிருந்தால் குகையில்இரண்டு வைக்கலாம்; பெரிதாயிருந்தால் ஒன்றுவைக்கலாம்.

34. பச்சைவைப்பு.

வேலைசெய்து உருவாக்கின ஜாதிபடிக்கம் துலா-௧௦.
செம்பு அரபொடி துலா-௨௦.
கடலைப்புளிப்பு ஒருபுட்டி.

செய்முறை:—பட்டணம்படிக்கு ஒருபடி பிடிக்கும்படியான மரையுள்ள செப்புபாத்திரம் ஒன்றுசெய்து அதனடியில் செம்பு அரபொடியிற் பாதியைஇட்டு அதன்மேல் படிக்கக்கல்லை வைத்து, அதன்மேல் மறுபாதிச் செம்பரபொடியைப் போட்டமுத்திப் பின்னர் கடலைப்புளிப்பை மெதுவாகச் செம்பரபொடிகள் கலைந்துபோகாமல்விட்டு மரைபோட்டுமூடித் தண்ணீர் ஓடுகிறவிடத்தில் புதைத்துவைத்து ஆறுமாதம் சென்றபின்பு எடுத்துக்கல்லைச் சுத்திசெய்து செப்புச்சாணையில் மெருகுகொடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். இது நற்பச்சையின் பரீக்ஷைக்கு ஒத்திருக்கும்.

35. கெம்பு வைப்பு.

காஷ்மீர் தேசத்துபடிக்கம்.
படிக்காரம் செல்லத்தக்க அளவு.
வத்தங்கிக்கட்டை செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—படிக்கத்தை தமக்குவேண்டிய அளவாகவும் வேண்டிய மாதிரியாகவும் சாணையில்பிடித்து உருவாக்கிக்கொள்ளவேண்டியது. பிறகு படிக்

காரத்தைத் தண்ணீரில் கரைத்துக்கொண்டு ஒருமண் சட்டியை அடுப்பிலேற்றி அதன்மேல் மேற்படி கல்லை வைத்து அந்தக் கல்லின்மேல் ஒரு அங்குலம் நிற்கும்படியாக மேற்படி படிக்கார ஜலத்தைவார்த்துச் சிறுதீயாக எரித்து அந்தஜலத்தைச் சுண்டவைக்கவேண்டும். அவ்வாறு சுண்டினபின் மறுபடியும் படிக்கார ஜலத்தை முன்கூறியபடியே விடவேண்டும். இவ்விதம் பத்துத் தடவைகள் மடக்கி மடக்கிச்செய்யவும். பிறகு அந்தக்கல்லைச் சூடிருக்கும்போதே, வத்தங்கிக்கட்டையைக் கஷாயமாக்கி அந்தக் கஷாயத்தில் போட்டு இருபத்துநான்குமணிநேரம்ஊறவைத்தெடுத்துக்கொள்ளவும். கடவுள்கிருபையால் வருணமேறி அந்தப்படிக்கம் சிவப்பு நிறமாயிருக்கும். இதனை நகைகளுக்கும், பட்டின்ஸ் முதலியவைகளுக்கும் உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளலாம்.

36. முத்து வைப்பு.

நல்ல பளபளப்பான மீன் கண்கள் வேண்டிய எண்.
பெரிய எலுமிச்சம்பழங்கள் வேண்டிய அளவு.

செய்முறை:—மேற்கூறிய மீன்கண்களை உள்ளேயிருக்கிறவஸ்துக்கள் சிதையாமலும், காயம்படாமலும் ஜாக்கிரதையாக எடுத்துச்சுத்திசெய்துகொண்டு எலுமிச்சம்பழங்களை இரண்டாக அறுத்து ஒரு துண்டில் இடைவிட்டுக் கண்கள் கொள்ளும்படியாகச் சிறு பள்ளங்கள்செய்து அவற்றுள் ஒவ்வொன்றிலும் ஒவ்வொரு கண்ணை வைத்து மறுதுண்டைப்பொருத்திக் கட்டி இருபதுநாள் அல்லது ஒருமாசம் வைத்துப் பிறகெடுத்து அவிழ்த்துப்பார்க்க மீன் கண்கள் சாதா

ரண முத்துக்களாயிருக்கும். இதற்கு மெருகு கொடுத்து வாசிமுனையால் துவாரமிட்டுக்கொள்ளவும்.

குறிப்பு.

வேண்டியஅளவு புளியாரை யிலையைத்தண்ணீர் விட்டரைத்து மேற்கண்டபடிசெய்த முத்தின்மேல்துவாரமிடுவதற்கு முன் நன்றாகப்பூசி அப்படியே நானகுசாமம் வைத்துப்பிறகு அந்தக்கவசத்தை நீக்கி அதன்மேல் பச்சையரிசியை வாயில்போட்டுமென்று அந்தமாவையெடுத்து மேற்படி முத்திற்குக்கவசஞ்செய்து நான்குசாமம் வைத்திருந்து அதையும் நீக்கிச் சுத்திசெய்து தண்ணீரால் கழுவிக்கொள்ள முத்தின்மேல் மெருகேறிப் பளபளப்பாயிருக்கும்.

37. பவள வைப்பு.

வெள்ளைப்பாஷாணம் பலம்-க.
இலிங்கம் பலம்-க.
சிவப்பு குங்கிலியம் பலம்-க.
சிவப்புப்பிசின் பலம்-க.
வெள்ளாட்டுப்பால் வேண்டிய அளவு.
இலுப்பையெண்ணெய் வேண்டிய அளவு.

செய்முறை:--மேற்படி சரக்குகளைக் கல்வத்திலிட்டுப்பொடித்து வெள்ளாட்டுப்பாலைவிட்டு நன்றாக அரைத்துத்திரள் பதத்திற்குவரும்போது வேண்டிய அளவு மணிகளாகச்செய்து ஒரு தாம்பிரக்கம்பியில் கோத்து, ஒருமண் பாத்திரத்தில் இலுப்பையெண்ணெயைவிட்டுக்கொதிக்க வைத்து அதன் ஆவி மேற்படி மணிகளின் மேற்படும்படி அவற்றைக்கோத்த கம்பியைச்சட்டியின் குறுக்கே வைத்துவிடவேண்டி

யது. எண்ணெயில் மணிகள் படக்கூடாது. இவ்வி தம் நான்குமணிநேரம் ஆவிபிடித்துப் பின்னர் அந்த மணிகளை யெடுத்துச்சாணையிற்பிடித்து மெருகேற்றி க்கொள்ளவும். இது அதிக பிரகாசமுள்ளதா யிருக் கும். அசல் பவளத்திற்கும் இதற்கும் வித்தியாச மிராது.

சுகந்த முறைகள்.

38. சாம்பிராணி பத்தி.

சாம்பிராணி சேர்-ஐ.
பச்சிலை சேர்-ஹ.
கோரைக்கிழங்கு சேர்-ஹ.
சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப்பால் சேர்-வ.
ருமிமஸ்தகி சேர்-ஹ.
சந்தனத்தூள் சேர்-க.
சாதிக்காய் துலா-உ.
சாதிப்பத்திரி துலா-உ.
இலவங்கம் விராகனெடை-ரு.
பேரேலம் சேர்-ஹ.
சடாமாஞ்சி சேர்-வ.

செய்முறை:-சிலாரஸ் தவிர மேற்கூறிய சரக்கு களை வெயிலில் உலர்த்தியிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய் து அதன்மேல் ஷை நெரியரிசிப்பாலைச்சேர்த்துப்பன் னீர் விட்டுக்கெட்டியாகக் குழைத்து ஓர்இரவு ஒருமண் பாத்திரத்தில் மொத்தையாகத்திரட்டிவைத்திருந் துமறுநாள் எடுத்து அம்மியில் வைத்துமைபோல்நன் ருக அரைத்து மெழுகுபதத்தில்வழித்து அதனுடன் சுமார் அரைப்பலம் மைதாலக்கடித் தூளைசேர்த்து

ப்பினைக் கூஉருட்டி வைத்துக்கொண்டு, எவ்வளவு பரு
மனை வர்த்திவேண்டுமோ அதற்குத்தக்கபடி மூங்கில்
குச்சிகளைச்செதுக்கித் தயார்செய்துகொண்டு ஒவ்
வொரு குச்சியை ஒருபலகையில் வைத்து அந்த ஒவ்
வொரு குச்சியிலும் ஷை மருந்தில் கொஞ்சம் எடுத்து
ஒரு பக்கத்தில்வைத்து மறுபக்கம் கடைசிவரை இழு
க்கமருந்து குச்சியில் ஒட்டிக்கொள்ளும். பின்பு அதை
த்தள்ளு குச்சியால் ஏந்தியெடுத்து வேறுபலகையில்
வைக்கவேண்டும். இப்படியே பலகுச்சிகளிற் பூசி
வைத்துக்கொஞ்சம் உலர்ந்து உருட்டும் பக்குவத்து
க்கு வந்தவுடன் வேறு வழுவழுப்பான பலகையில்
ஒவ்வொன்றாக எடுத்து வைத்துக்கையினால் உருட்டி
எங்கும் சமமாக வத்திதிரண்டவுடன் எடுத்து நிழ
லில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

குறிப்பு.

மூங்கிற்குச்சியில் ஒருமுழ நீளத்தில் அரையங்
குல அகலத்தில் பிளந்து நான்குபக்கங்களிலும் மட்ட
மாகச்செதுக்கிவைத்துக்கொள்வதுதான் தள்ளுகுச்சி.
குச்சியில் மருந்தைத்தடவினவுடன் இந்தத் தள்ளுகு
ச்சியை அதன் பக்கத்திற்சேர்த்து இரண்டு தலைப்பிலு
ம்அந்த மருந்துதடவின குச்சியைப்பிடித்துத் தூக்கி
வைக்கவேண்டும். குச்சியில் மருந்துதடவும்போது ஒ
ருபக்கத்தில் இரண்டங்குலம் காலியாகவிட்டுத்தடவ
வேண்டும். மருந்தையெடுத்துத் தடவும்போதுகெட்டி
யாகக்குச்சியில் பிடிக்காவிட்டால் கொஞ்சம் பன்னீ
ரையாவதுதண்ணீரையாவது தெளித்துஇளகலாக்கிக்
கொள்ளவேண்டும். மைதாலக்கடித்தூளை முன்னரே ம
ருந்தோடுசேர்த்துக் குழப்பிவைப்பதைப்பார்க்கிலும்,
குச்சியில் தடவப்போகும் சமயத்தில் அரைத்தமருந்
தில் கொஞ்சம்எடுத்து அதனுடன் கொஞ்சம் மைதா

லக்கடித்தூளைச்சேர்த்துக் குழப்பிக்கொள்வது உத்தமம். மைதாலக்கடித்தூளை முன்னாலே சேர்த்துவைத்தால் மருந்து கொஞ்சம் காய்ந்துவிடும்பக்ஷத்தில் பின் இளகலாவது கஷ்டம். ஒரேநேரத்தில் அரைத்தமருந்தையெல்லாம் வர்த்திசெய்து விடுவதானால்மாத்திரம் அவ்வாறு முந்தி மைதாலக்கடித்தூளைச் சேர்த்துப் பிசறிக்கொள்ளலாம். வைத்திருந்து கொஞ்சம்கொஞ்சமாகச் செய்வதானால் மைதாலக்கடித்தூளை மேற்கூறியபடி அப்போதைக்கப்போது சேர்த்துக்கொள்வதுதான் நலம். இவற்றையெல்லாம் புத்திசாலிகள் அனுபோகத்தால் அறிந்து கொள்வார்கள். இரண்டொருமுறை செய்தால் இம்முறை தானே வந்துவிடும்.

39. பெங்களூர் வாசனைவத்தி

கொட்டிச்சாத்து பலம்-கவ.
காவிசப்பத்திரி பலம்-கவ.
கிளியூறம்பட்டை பலம்-கவ.
கல்பாசி பலம்-க.
சடாமாஞ்சில் பலம்-கஅ.
அதிமதுரம் பலம்-கவ.
சிறுநாகப்பூ பலம்-க
சன்னராஷ்டம் பலம்-உ
இலவங்கப்பத்திரி பலம்-க.
பச்சிலை பலம்-ஒ.
வெட்டிவேர் பலம்-ஒ
விலாமிச்சைவேர் பலம்-ஒ
நன்னாரிவேர் பலம்-கவ.
சாதிக்காய் பலம்-கூ.
தேவதாரி பலம்-கஉ.
லவங்கப்பட்டை பலம்-கஒ.
அகர் பலம் கூ.
இலவங்கம் பலம்-அ.
கச்சூரா பலம்-ரு.
நாக[illegible]ம் பலம்-ஒ
கவுள பலம்-க.
ரோஜாப்பூ பலம்-உவ.
சம்பங்கிமொக்கு பலம்-கஒ.
சந்தனத்தூள் பலம்-கூ.
மட்டிப்பால் பலம்-ஙவ.
சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப்பால் பலம்-தி.
சாம்பிராணி பலம்-கச.
தேன் பலம்-ங.
கற்கண்டு பலம்-க.
புனுகு விராகனெடை-உ.
ஜவ்வாது விராகனெடை மூன்றுமாகாணி.
கரி சேர்-உஅ.

செய்முறை:—சரக்குகளில் கரி, மட்டிப்பால், சிலாரஸ், தேன், புனுகு, ஜவ்வாது ஆகியவைகள் தவிர மற்றவைகளையுலர்த்திச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம்பண்ணிக்கொள்ளவும். கரியைத் தனியேதூள்செய்து வடிகட்டிக்கொள்ளவும். பின்பு கரித்தூளையும் மற்றத்தூள்களையும் ஒன்றாகக்கலந்து முன் முறையிற்சொன்னபடி ஊறவைத்தரைத்து முடிவில் மட்டிப்பால், சிலாரஸ், தேன், புனுகு, ஜவ்வாது ஆகியவைகளையும் கலந்து மிஸ்ரமித்து முன் முறையிற்சொன்ன கிரமப்படி வர்த்தி செய்துகொள்ளவும்.

குறிப்பு.

இதில் மற்றகரிகளைச் சேர்ப்பதைக்காட்டிலும் சந்தனக்கட்டைக்கரி, அல்லது வாதுமைக்கொட்டைத்தோல்கரி, அல்லது கொட்டாங்கச்சிக்கரியைச் சேர்த்துக்கொள்வது உத்தமம். இதில் வருணம் அதிகப்படவேண்டுமானால் அதிமதுரப்பால் பலம்-௩, சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

40. சாம்பிராணி வத்தி (வேறு.)

சந்தனம் விராகனெடை-௧௧.
கற்கண்டு விராகனெடை-௬.
சாம்பிராணி விராகனெடை-௪.
கிளிமூக்கு மம்பட்டை விராகனெடை-௪.
தாளிசப்பத்திரி விராகனெடை-௩.
அகிற்சந்தனம் விராகனெடை-௩.
அகிற்கட்டை விராகனெடை-௩.
பச்சிலை விராகனெடை-௨௫.
கற்பாசி விராகனெடை-௨.

கோஷ்டம் விராகனெடை-உ.
சடாமாஞ்சில் விராகனெடை-க௮.
சிறுநாகப்பூ விராகனெடை-க௮.
வெட்டிவேர் விராகனெடை-க௮
சன்னலவங்கப்பட்டை விராகனெடை-க௮.
விலாமிச்சம்வேர் விராகனெடை-க.
நெரியரிசிப்பால் விராகனெடை-உ.
தேன் விராகனெடை-ரு.

செய்முறை:—நெரியரிசிப்பால், தேன் ஆகியவை தவிர மற்றவைகளை யுலர்த்தியிடித்துத் தூள்செய்து வஸ்திரகாயம்பண்ணி முன்பாகங்களிற் சொன்னபடி ஊறவைத்தரைத்து முடிவில் நெரியரிசிப்பாலையும் தேனையும்சேர்த்து முன்சொன்ன முறைகளின்படி வத்தி செய்து கொள்ளவும்.

41. மைசூர் சாம்பிராணி வத்தி.

திறமான சந்தனம் பலம்-உ0.
கோஷ்டம் பலம்-ரு.
பூலாங்கிழங்கு பலம்-ரு.
பூஞ்சாத்துப்பட்டை பலம்-ரு.
நாகணம் பலம்-உ.
கிளியூறம்பட்டை பலம்-உ.
தாளிசப்பத்திரி பலம்-உ.
கிராம்புச் சிவல்பலம்-உ.
கௌளா பலம்-க௮.
சிறுநாகப்பூ பலம்-க.
பச்சிலை பலம்-க.
கோரைக்கிழங்கு பலம்-க.
சடாமாஞ்சில் பலம்-க.
கற்பாசி பலம்-க.
சன்னலவங்கப்பட்டை பலம்-க.
விலாமிச்சம்வேர் பலம்-க.
ஜாதிக்காய் பலம்-௬.
வெட்டிவேர் பலம்-௬.
நன்னாரிவேர் பலம்-௮.
கொன்ரோசனைக்கிழங்கு பலம்-வ.
தனியா விராகனெடை-௯.
புனுகுசட்டம் பலம்-க௮.
நெரியரிசிப்பால் பலம்-௮.

குங்குமப்பூ விராகனெ
டை-உ௰.
பச்சைக்கற்பூரம் விராக
னெடை-க௰
புனுகு விராகனெடை-க௰
கஸ்தூரி விராகனெ
டை-க௰.

ஜவ்வாது விராகனெ
டை-ரு.
பன்னீர்ப்புட்டி-உ.
மைதாலக்கடியை ஊறவை
த்த ஜலம் செல்லத்தக்க
அளவு.

செய்முறை:-புனுகுசட்டம் முதல் ஜவ்வாதுவரையுள்ள சரக்குகள் தவிர மற்றவைகளை யிடித்துத்தூள் செய்து வஸ்திரகாயம் பண்ணி முன் முறைகளிற் கண்டபடி பன்னீரிலூறவைத்துப் பன்னீர்விட்டரைத்துப்பின்னர் குங்குமப்பூ, பச்சைக்கற்பூரம், கஸ்தூரி ஆகியவைகளைத் தனித்தனியே பன்னீர் விட்டரைத்துச்சேர்த்து அதன்மேல், புனுகுசட்டம், கெரியரிசிப்பால், புனுகு, ஜவ்வாது ஆகியவைகளையும் சேர்த்துக் குழப்பி யுருட்டி வைத்துக்கொண்டு வத்திசெய்யும்போது கொஞ்சம் கொஞ்சம் மருந்தையெடுத்து மைதாலக்கடி ஜலத்தைவிட்டுக்குழப்பி இளகலாக்கி மேற்கண்ட முறைகளின்படி வத்திசெய்து கொள்ளவும். இது மிகவும் உயர்ந்த வத்தியாம்.

42. புதுக்கோட்டை தோண்டைமான் சந்தன பில்லை.

(a) கொண்டைச்சீனிக்கிழங்குவிராகனெடை-ந.
கௌளா விராகனெடை-ந..
கோஷ்டம் விராகனெடை-உ.
பூலாங்கிழங்கு விராகனெடை-உ.
அதிமதுரம் விராகனெடை-உ.
நாகணம் விராகனெடை-க.
சிற்றரத்தை விராகனெடை-கரு.

பேராத்தை விராகனெடை-க.
வெட்டிவேர் விராகனெடை-உவ.
பெருலவங்கப்பட்டை விராகனெடை-ச.
சன்னலவங்கப்பட்டை விராகனெடை-உ.
சண்பகமொக்கு விராகனெடை-உ.
அன்னாசிப்பூ விராகனெடை-ச.
சிறுநாகப்பூ விராகனெடை-கரு.
வாய்விளங்கம் விராகனெடை-ரு.
கார்போகரிசி விராகனெடை-கரு.
நன்னாரிவேர் விராகனெடை-உ.
மல்லி விராகனெடை-ங.
சோம்பு விராகனெடை-ங.
ஜாஜிரா (கேக்விதை) விராகனெடை-க.

இந்த இருபது சரக்குகளையும் நகத்தால் பசு நெய்தெளித்துப்பதமாகவறுத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

(b) கசகசா விராகனெடை-க
தாளிசப்பத்திரி விராகனெடை-உ.
பச்சிலை விராகனெடை-ச.
இலவங்கப்பத்திரி விராகனெடை-உ.
விலாமிச்சம்வேர் விராகனெடை-ங-
கிளியூறம்பட்டை விராகனெடை-கரு.
பூஞ்சாந்துப்பட்டை விராகனெடை-க.
கல்பாசி விராகனெடை-க.
பங்கான மஞ்சள் விராகனெடை-க
கோரைக்கிழங்கு விராகனெடை-கவ.

இந்தப் பத்துச்சரக்குகளையும், நெய்விடாமல் வெறுமனாக வறுத்துக்கொள்ளவும்.

பிறகு (a) யிலுள்ள சரக்குகளையும், இந்த (b) யிலுள்ள சரக்குகளையும் இடித்துச்சூரணித்து வஸ்திரகாயம் பண்ணித்திப்பியை நீக்கி விட்டுப்பின்னர் அந்தச் சூரணத்தைக்கல்வத்திலாவது அம்மியிலாவது இட்டு நன்றாக அரைத்துக்கொள்ளவும்.

(c) சாதிக்காய் விராகனெடை-க.
சாதிப்பத்திரி விராகனெடை-க.
வால்மிளகு விராகனெடை-க.
லவங்கம் விராகனெடை-ரு.
காசா ஏலம் விராகனெடை-கூ.
வங்கம் பூர்சந்தனம் பலம்-க.
அகில்கட்டைச்சந்தனம்பலம்-வறு.

இந்த சரக்குகளையும் முன் அரைத்து வைத்திருக்கும் கலவையுடன் சேர்த்து நன்றாக மசியும்படி அரைத்துக்கொள்ளவும்.

(d) நெரியரிசிப்பால் விராகனெடை-எ.
சாம்பிராணித்தைலம் விராகனெடை-உ.
சாம்பிராணிப்பூ விராகனெடை-உ.
மட்டிப்பால் தைலம் விராகனெடை-உ.

இந்த நான்கு சரக்குகளையும் முன் அரைத்து வைத்திருக்கும் கலவையுடன் சேர்த்து நன்றாக மசிய அரைத்துக்கொள்க.

(e) குங்குமப்பூ விராகனெடை-உ.
கோரோசனை விராகனெடை-க.
பச்சைக்கற்பூரம் விராகனெடை-ங.
புனுகு விராகனெடை-ங.
ஜவ்வாது விராகனெடை-ங.

கஸ்தூரி விராகனெடை-௧.
குலாபு அத்தர்தோலா-௧.
ஈரான் ரவுஸாதுலா-௧.
சுவாக் அத்தர் துலா-௩.
உரம் விராகனெடை-௨.

இந்தப் பத்துச்சரக்குகளையும்முன் (d)யிற் சொல்லியபடி அரைத்து வைத்திருக்கும் கலவையுடன் சேர்த்துப் பன்னீர்விட்டுநன்றாக மைபோலரைத்து வில்லை திரட்டும் பதம்பார்த்து எடுத்துக்காலணு அகலமுள்ள கோப்பைவடிவமான பில்லைகள்செய்து அழகிய எழுத்துக்களால் செய்யப்பட்ட சீல் வைத்து நிழலில் உலர்த்தியெடுத்துச் சீஷாவிற் பத்திரப்படுத்தவும். இந்த பில்லையை இஷ்டம்போல் உயர்ந்தவிலைக்கு விற்கலாம்.

குறிப்பு.

உரத்தைக்கொஞ்சம் நெரியரிசிப்பாலில் கலந்து இரண்டு நாழிகை குழப்பிச்சேர்த்துக்கொள்ளவேண்டும்.

உபயோகம்:—இந்த பில்லையில் கொஞ்சம் பன்னீர் சேர்த்திழைத்துப் பூசிக்கொள்வதால் எல்லோரும் ஆச்சரியப்படத்தக்க வாசனையும், உலகவசியமும், தேகாரோக்கியமும், மனோற்சாகமும் உண்டாகும். இதனைப்பூசியிருப்பவர்களிடம் தொற்று வியாதிகிட்ட நெருங்காது.

43 வாசனை பில்லை.

(a) மலாக்காய் சந்தனம் பலம்-க.
காரகில்கட்டை பலம்-க.
உயர்ந்த சாம்பிராணி பலம்-க.
வெட்டிவேர் பலம்-க.
விலாமிச்சம்வேர் பலம்-க.
வங்காளப்பச்சை பலம்-க
இருவேலிவேர் பலம்-க.
கொன்ரோசனைக்கிழங்கு பலம்-க
(b) தேவதாரம் பலம்-வ.
கிளியூறம்பட்டை பலம்-வ.
சோம்பு பலம்-வ.
சன்னலவங்கப்பட்டை பலம்-வ.
லவங்கப்பத்திரி பலம்-வ.
நன்னாரிவேர் பலம்-வ
அரத்தை பலம்-வ.
மல்லி பலம்-வ.
தாளிசப்பத்திரி பலம்-வ.
சடாமாஞ்சில்பலம்-வ.
கல்பாசி பலம்-வ.
கஸ்தூரி மஞ்சள் பலம்-வ
கோஷ்டம் பலம்-வ.
பூலாங்கிழங்கு பலம்-வ.
செண்பகமொக்குபலம்-வ.
சிறுநாகப்பூ பலம்-வ.
இலவங்கம் பலம்-வ.
ஏலரிசி பலம்-வ.
கோரைக்கிழங்கு பலம்-வ
(c) குங்குமப்பூ பலம்-வ.
மட்டிப்பால் பலம்-வ.
நெரியரிசிப்பால் பலம்-வ
நெய் பலம்-வ
பச்சைக்கற்பூரம் விராகனெடை-க.
புனுகு விராகனெடை-க.
புனுகுசட்டம் விராகனெடை-க.
ஸ்தம்பூல் அலா-க.
(d) வெல்லத்தைக் கரைத்து தெளிவு செல்லத்தக்க அளவு
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—(a)யிலுள்ள சரக்குகளை வறுக்காமல் தனித்தனியிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொள்ளவேண்டும். பின்பு (b)யிலுள்ள சரக்குகளை (c)யிலுள்ள நெய்யிற்கொஞ்ச மெடுத்துத்தெளித்துத் தனித்தனியே பொன்னிறமாகவறுத்து இடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம்பண்ணி முன் சூரணங்களையும் இவற்றையும் ஒன்றாகக்கலந்து கொள்ளவேண்டும். பின்னர்

அவற்றுடன் (c)யிலுள்ள வைகளையும் முறைப்படிகலந்து நன்றாகஅரைத்து அதன்மேல் (d)யிற் சொல்லிய வெல்லத்தெளிவைவிட்டு அரைமணிநேரமரைத்துப் பின்னர் பன்னீரைவிட்டரைத்து முன் முறையிற்சொல்லியபடி வில்லைசெய்து உபயோகிக்கவும்.

குறிப்பு.

இதனை வத்தியாகச்செய்து கொள்ளவேண்டுமாயின் கொட்டாங்கச்சிக்கரியும் பிசின்பட்டையும் சேர்ந்து வத்திமுறைப்படி செய்துகொள்ளலாம்.

44 தூப பில்லை.

சாம்பிராணி பலம்-௨.
அகர்க்கட்டை பலம்-௨.
மட்டிப்பால் பலம்-௨.
சிலாரஸ் என்னும் நெரியரிசிப்பால் பலம்-௧.
அகிற்கட்டை பலம்-௧.
சுருள் தேவதாரி பலம்-௧
வெட்டிவேர்க்கட்டை பலம்-௧.
சந்தனக்கட்டை பலம்-௧.
தேன் பலம்-வ.
கற்கண்டு பலம்-வ.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குகளை வெயிலில் வைத்துலர்த்தி இடிக்கவேண்டியவைகளை இடித்துச் சூரணித்துப் பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்துப் பன்னீரைவிட்டு நன்றாகஅரைத்து அரையணு அகலம் பில்லைகள்செய்து நிழலில்உலர்த்திவைத்துக்கொண்டு அவசியமானபோது கொஞ்சமெடுத்துத் தூபக்கலசத்தில் நெருப்பிட்டுப்போடப் புகைந்துவீடெங்கும்சுகந்தமான பரிமளம்வீசும். இதனைத் தூபக்கலசத்திட்டுக் கூந்தலுக்கும் வாசனைகட்டலாம். இது பெரிய இராஜசமஸ்தான அந்தப்புர ஸ்திரீகளால் உபயோகிக்

கப்பட்டது. இந்த வாசனையைக் கூந்தலுக்கூட்டினால் சிலதினங்கள்வரை மணம் அகலாதிருக்கும்.

45 தூபபில்லை (வேறு)

அகர்க்கட்டை துலா ௧.
தேவதாரி துலா-௧.
கொட்டிச்சாந்து துலா-௧
மட்டிப்பால் துலா-௧.
சந்தனக்கட்டை துலா-௧
கற்கண்டு துலா-௧.
பளிங்குச்சாம்பிராணி துலா-௬
தேன் துலா-௬.
பச்சிலை துலா-௪.
இச்சிலிக்கிழங்கு துலா-௪
குமிமஸ்தகி துலா-௪.
சிலாரஸ் என்னும் நெரிய ரிசிப்பால் துலா-௨.
வெட்டிவேர் துலா-௨.
கொம்பரக்கு துலா-௨.
கிளியூறம்பட்டை துலா-௨.
கோரைக்கிழங்கு துலா-௨.
கற்பாசி துலா-௨.
மைசாக்ஷி துலா.௧.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:-மேற்படி சரக்குகளை வெயிலில்வைத் துலர்த்தி இடிக்கவேண்டியவைகளை இடித்துச்சூரணி த்துப் பிறகு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்துப்ப ன்னீர்வார்த்து நன்றாக மசியும்படி அரைத்துமேற்கூறி யபடி பில்லைகள்செய்து நிழலிலுலர்த்தி வைத்துக்கொ ண்டு புகைப் போடவேண்டியகாலத்தில் எடுத்து உப யோகிக்கவும்.

குறிப்பு.

மேற்படி சரக்குகளையெல்லாம் தூள்செய்து அத னுடன் தேன், பன்னீர் முதலியவைகளையும் சேர்த்து வெயிலில் பதமாகஉலர்த்தி யெடுத்து அப்படியே பு ட்டியிலடைத்து வைத்துக்கொண்டும் வேண்டியபோ து கொஞ்சம் தூளெடுத்துப்போட்டும் புகைக்கலாம். இவ்விரண்டில் எது இஷ்டமோ அதைச் செய்துகொ ள்க.

46. பங்காள சூடாகு.

பூலாங்கிழங்கு பலம்-க.
கிச்சிலிக்கிழங்கு பட்டைபலம்-க
வெட்டிவேர் பலம்-க.
விலாமிச்சம்வேர் பலம்-க.
பூஞ்சாந்துப்பட்டை
பலம்-க.
சம்பங்கிமொக்குபலம்-௩.
அன்னாசிப்பூபலம்-௩.
பச்சிலை பலம்-உ௩.
சந்தனத்தூள்பலம்-௫.
அகர்பலம்-க.
கிஷ்ணு அகர் பலம்-க.
சீமைத்தேவதாரி பலம்-உ.
நாட்டுப்பூலாங்கிழங்கு
பலம்-க
கார்போகரிசி பலம்-க.
மொத்துலவங்கப்பட்டை
பலம்-௩
கோஷ்டம் பலம்-க.
குங்குமப்பூ விராகனெ
டை-௯.
அம்பர் விராகனெடை
உ௩.
செம்மரத்தூள் பலம்-க.
சாம்பிராணி பலம்-உ௩.
மகிழம்பூபலம்-௫.
புனுகு விராகனெடை-௩.
கஸ்தூரி விராகனெடை
-௩.
கெவுளா பலம்-க.
கோரைக்கிழங்கு பலம்-உ
தாளிசபத்திரி பலம்-க.

ருமிமஸ்தகி பலம்-க.
மட்டிப்பால் பலம்-க.
கெரியரிசிப்பால் பலம்-உ.
மைதாலக்கடி பலம்-க.
கொன்றைக்காய் பலம்-௫.
செவ்வாழைப்பழம்-உ௦.
விளாம்பழம்-க௦.
பன்னீர் ராத்தல்-க.
சந்தன அத்தர் பலம்-க.
தவனம் என்னும் மருக்
கொழுந்து பலம்-உ
மரு பலம்-உ.
இலவங்கப்பட்டைபலம்.க
இலவங்கச்சூர் பலம்-௩.
ஏலம் பலம்-௮.
சாதிக்காய் பலம்-௩.
இலவங்க பத்திரிக்காம்பு
பலம்-க.
இலவங்கம் பலம்-௩.
கஜூர் ஷீரா வீசை-௩.
பலாப்பழ, ஷீரா
வீசை-௩.
தக்கோலம் பலம்-க.
நன்னாரிவேர் பலம்-க.
மைசாக்ஷி பலம்-க. [-௩.
பறங்கிச்சாம்பிராணிபலம்
திராக்ஷைப்பழம் பலம்-௫
மஞ்சிஷ்டி பலம்-௩.
கிரந்திதகரம் பலம்-௩.
ரோஜாப்பூ பலம்-௩.
அழுவணம்பூ பலம்-௩.
தாழம்பூ பலம்-உ.

சீமை அத்திப்பழம்-௨.
வில்வப்பழச்சதை பலம்-௨
ஹப்புல் ஆஸ் பலம்-௪.
பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கு பலம்-௪,
ஏலக்காய் பலம்-௪.
வெங்காயம் பலம்-௪
சீமை அமுக்குராக்கிழங்கு பலம்-௧.
காட்டுச்[illegible]செரிபலம்-௨
கல்பாசி பலம்-௪
சேலா பலம்-௪.
உஸ்தாதுக்தூஸ் பலம்-௪
சர்லா பலம்-௪
சாரஸ் பிரேஸர் பலம்-௪.
கிர்மானி ஓமம் பலம்-வ.
ஷூண்டி பலம்-௧.
சன்னராஷ்டம் பலம்-௧.
அஸ்கர் பலம்-௪.
விலக்கடம்பு பலம்-௪.
பனப்ஷா பலம்-௪.
சாமந்திபிலை பலம்-அரை.
காபிலேல் பலம்-௧.
ஷாக்ரு பலம்-அரை.
முருக்கம்பூ பலம்-௨
உஷ்ணு பலம்-அரை.
பஹமனே சுபேக்பலம்-௪
பஹமனே சுருக்பலம்-௪.
அப்சன்தின் பலம்-அரை.
அப்திமூன் பலம்-வ.
சருவந்த பலம்-வ.
சருவந்தே முதரிஜ் பலம்-அரை.
பிஸ்வாயஜ் பலம்-அரை.
ஜந்தியாணு பலம்-அரை.
புனுகு பலம்-அரை.
பனைவெல்லம் வீசை-ஒன்றரை.
தம்பாக்கு வீசை-௧.

செய்முறை:—புகையிலையைத் தூள்செய்து சல்லடையில் சலித்துத்திப்பியை நீக்கி மறுபடியும் தூள் செய்து சலித்துக்கொள்ளவேண்டும். இப்படியே புகையிலை யெல்லாவற்றையும் தூள்செய்து சலித்துக் கொள்ளவேண்டும். பின்பு பனைவெல்லத்தைப் பாகு செய்து ஷை புகையிலைத் தூளில் சிறுகச் சிறுகவார்த்துப்பிசறி மூன்றுநாள்வரை வைத்துவிடவேண்டியது. நாலாநாள், மேற்கூறிய சரக்குகளில் இடிக்கவேண்டியவைகளை நன்றாக இடித்துத்தூள்செய்து மாச்சல்லடைபால் சலித்து வைத்துக்கொண்டு, பின்னர் பாகில் ஊறவைத்திருக்கும் புகையிலையுடன், விளாம்பழச்ச

தை, வாழைப்பழச்சதை, வில்வப்பழச்சதை முதலியவற்றைக்கொஞ்சம் கொஞ்சமாகச்சேர்த்துப்பிசைந்து பின்னர் மேற்கண்ட சரக்குகளின் தூளைக்கொஞ்சம் கொஞ்சமாகத் தூவிப்பிசைந்து அதன்மேல் வாசனை வஸ்துக்களைப்பன்னீரிற்குழைத்துச்சேர்த்து எல்லாம் நன்றாக மிஸ்ரமிக்கும்படி பிசைந்து ஒருமண் சாடியில் போட்டு வாய்பந்தனஞ்செய்து ஒருவாரம்வரையில் குளிர்ந்த இடத்தில் வைத்திருந்து பின்னர் எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

உபயோகம்:— இதில் வேண்டிய அளவு எடுத்து சிலிம்பில்வைத்துப் புகைபிடித்துவர அஜீரணசம்பந்தமான வியாதிகளெல்லாம் தீர்ந்து மனதிற்கு மிக்க உற்சாகமுண்டாகும்.

குறிப்பு.

இதனைச் சாப்பாட்டுக்குப் பின் உபயோகிக்கவேண்டியது. இது அதிகவாசனையுள்ளதாகையால்சாதாரண குடாகுஇரண்டுபங்கும் இது ஒருபங்குமாகச்சேர்த்து உபயோகிப்பது நலம். இதுபெரிய பெரியநவாப்புகளால்செய்து உபயோகிக்கப்பட்டு வந்தது. குடாகு முறைகளில் இதுவே மிகவும் சிறந்தது. கொஞ்சம் கஷ்டப்பட்டாவது இதனைச் செய்துகொண்டால் மிகவும் சிறப்புண்டாம். இது மிகவும் இரகசியமாகவைக்கப்பட்டு வந்தது. ஆயினும், நம் நண்பர்களை உத்தேசித்து இப்போது இதனை வெளிப்படுத்தியிருக்கிறோம்.

47 ஷமீரா குடாகு.

பச்சிலை பலம்-௧.	சிலாரஸ் பலம்-௧.
மட்டிப்பால் பலம்-௧.	ஏலரிசி பலம்-௪
சாம்பிராணி பலம்-௧.	லவங்கச்சூர் பலம்-௧.

அகர் பலம்-க.
தேவதாரி பலம்-க.
இச்சிலிக்கிழங்கு பலம்-க.
கல்பூ பலம்-க.
அன்னசிப்பூ பலம்-க.
விலாமிச்சம்வேர் பலம்-க.
மருவா பலம்-க.
மருக்கொழுந்து பலம்-க.
சம்பங்கிப்பூ பலம்-க.
வெட்டிவேர் பலம்-க.
கோரைக்கிழங்கு பலம்-க.
கார்போகரிசி பலம்-க.
தக்கோலம் பலம்-க.
சிறுநாகப்பூ பலம்-க.
சடாமாஞ்சில் பலம்-க.
கோஷ்டம் பலம்-க.
கொட்டிச்சாந்து பலம்-க.
சந்தனம் பலம்-க.
நகம் பலம்-க.
இலவங்கம் பலம்-க.
ஏலக்காய் பலம்-க.
கிளிபூரம்பட்டை பலம்-க.
ரோஜாப்பூ பலம்-க.
கௌளா பலம்-க.
சன்னாராஷ்டம் பலம்-க.
இலவங்கப்பத்திரி பலம் -அரை.
இலவங்கப்பட்டை பலம் -அரை.
சாதிக்காய் பலம்-அரை.
சாதிப்பத்திரி பலம்-உ.
செவ்வாழைப்பழம் பலம்-க.
ரஸ்தாளி வாழைப்பழம் -பலம்.க
புனுகுசிலை மணங்கு-க.
பனைவெல்லம் மணங்கு-கஉ.
அத்தர் காபுக்டா பலம்-க

செய்முறை:—இவற்றை முன் முறையிற்சொல்லியபடியே செய்து உபயோகிக்க முன்கூறிய குணங்களெல்லாம் உண்டாம்.

43. காசா சந்தனம்.

ஏலம் விராகனெடை-வ
சோப்பு விராகனெடை-வ
கஸ்தூரி விராகனெடை-உ
கொண்டசின்னி விராகனெடை-வ.
தாளிசப்பத்திரி விராகனெடை-க.
சடாமாஞ்சில் விராகனெடை-க.
பச்சிலை விராகனெடை-க.
புனுகு விராகனெடை-க.
இலவங்கம் விராகனெடை-உ.
சாதிக்காய் விராகனெடை-ஒன்றரை.
கௌளா விராகனெடை இரண்டரை.

கோரோசனை வராகனெடை-௩.	கிளியூறம்பட்டை வராகனெடை-நாலரை.
கோஷ்டம் வராகனெடை-௪.	பூலாங்கிழங்கு வராகனெடை-௭.
குங்குமப்பூ வராகனெடை-௧.	நல்ல மைசூர்க்கட்டைச் சந்தனம் பலம்-௨.
செரியசிப்பால் வராகனெடை-ஒன்றரை.	பன்னீர் பலம்-௪

செய்முறை:—சந்தனம், கஸ்தூரி, புனுகு குங்குமப்பூ முதலியமெல்லிய வஸ்துக்கள் தவிரமற்றச்சரக்குகளை முறையே ஒவ்வொன்றாகச் சேர்த்துப் பன்னீர்விட்டரைத்துப் பின்னர் சந்தனம் முதலியவைகளையும் சேர்த்தரைத்துப் பூசிக்கொள்ளவும். இதனைக் கல்யாணம் முதலிய விசேஷகாலங்களில் செய்து உபயோகித்தால் எல்லோருக்கும் மனதிற்கு ரம்மியமாயிருக்கும்.

குறிப்பு

இதனைப் பில்லையாகச்செய்து காயவைத்தும்வேண்டியபோது உபயோகித்துக்கொள்ளலாம். இதனை இன்னும் அதிகவாசனையுள்ளதாகச் செய்துகொள்ள வேண்டுமானால் இதனுடன் உயர்ந்த அத்தர், செண்டு, லவண்டர் முதலியவைகளைச் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

49. உடம்புக்குத் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யும் காசாப் பொடி.

சோம்பு	பச்சிலை
இலவங்கப்பத்திரி	சாதிக்காய்
ஏலரிசி	கொண்டசின்னிக்கிழங்கு
சிற்றரத்தை	செண்பகப்பூ
வகைக்குப் பலம்-௰.	வகைக்குப் பலம்-௰௫.

கல்பாசி	இலவங்கம்
சடாமாஞ்சில்	பூஞ்சாந்துப்பட்டை
சிறுநாகப்பூ	பூலாங்கிழங்கு
சன்னலவங்கப்பட்டை	நாகணம்
வெட்டிவேர்	வகைக்குப் பலம் ௩
சந்தனக்கட்டைத்தூள்	கிளியூறம்பட்டை பலம்-௧
விலாமிச்சம் வேர்	தாளிசப்பத்திரிபலம்-௧வ.
வகைக்குப் பலம்-அரை.	கோஷ்டம் பலம்-ஒன்றரை.
கௌளா	

செய்முறை:-இவையெல்லாம் உலர்த்தியிடித்து வஸ்திரகாயம்பண்ணிக்காற்றுப்போகாமல் ஒருடப்பாவில்பதனஞ்செய்துவைத்துக்கொண்டு,வேண்டியபோதுகொஞ்சம்கொஞ்சம்எடுத்து உபயோகித்துவரவும்.

உபயோகம்:-ஸ்நானஞ்செய்யுங்காலத்தில் இதிற் கொஞ்ச மெடுத்துப் பன்னீரிலாவது தண்ணீரிலாவது குழப்பி உடம்பில் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்துவர உடம்பிலுண்டாம் கற்றாழை நாற்றம், வேர்வை நாற்றம், சொறி சிரங்கு முதலியவை நீங்கித்தேக பளப்பளப்பு தேகவசீகரம் ஆகியவை உண்டாவதுடன் நல்லவாசனையும் உடம்பில் பரிமளிக்கும். பக்கத்திலுள்ளவர்க்கு மனதிற்கு ரம்மியமாயிருக்கும்.

குறிப்பு.

எண்ணெய் ஸ்நானத்தன்று இந்தத்தூளுடன் சிகைக்காயைச் சேர்த்தரைத்துத் தேய்த்தும் ஸ்நானஞ்செய்துவரலாம்.

50. மைசூர் சிக்ஸாப் பொடி.

சந்தனக் கட்டை பலம்-௧௨.	கிச்சிலிக்கிழங்கு பலம்-௩௫.
வெட்டிவேர் பலம்-௧௨.	அகருகட்டை பலம்-௯.

கொட்டிச்சாந்து பலம்-௧௬.
சன்னராஷ்டம் பலம்-௮.
தாளிசப்பத்திரி பலம்-௮.
சிறுநாகப்பூ பலம்-௮.
சம்பங்கிமொக்கு பலம்-௮.
கார்போகரிசி பலம்-௮.
மரு பலம்-௮
கௌளாவிதை பலம்-௮.
கோஷ்டம் பலம்-௬.
நாகணம் பலம்-௬.
கல்பாசி பலம்-௫.
பச்சிலை பலம்-௫.
இலவங்கப்பத்திரி பலம்-௪௰.
கிளியூறம்பட்டை-௪.
சோம்பு பலம்-௪.
சன்னலவங்கப்பட்டை பலம்-௪.
இலவங்கச்சூர் (அதாவது இலவங்கப்பூ) பலம்-௪
கோரைக்கிழங்குபலம்-௪.

கொத்துமல்லிவிதை பலம்-௩.
வெட்டிவேர் பலம்-௩.
கஸ்தூரிமஞ்சள் பலம்-௩.
கோன்ரோசனைக் கிழங்கு பலம்-௩.
பெருலவங்கப்பட்டை பலம்-௩.
விலாமிச்சவேர் பலம்-௩.
ஜாதிக்காய் பலம்-௩.
ஜாதிப்பத்திரி பலம்-௨௰.
மருக்கொழுந்து பலம்-௨௰
கிராரசம் பலம்-௨௱.
ஏலரிசி பலம்-௰
புனுகுசட்டம் பலம்-௰.
சதகுப்பை பலம்-௨௰.
சடாமாஞ்சில் பலம்-௨.
மகிழம்பூ பலம்-௨.
அன்னாசிப்பூ பலம் அரை
தக்கோலம் பலம்-௨
புனுகு விராகனெடை இரண்டரை.

செய்முறை:—சுண்ணாம்பைக் கரைத்தஜலத்தில் நாகணத்தை இரண்டுமணிநேரம் ஊறவைத்து எடுத்துச் சாணிபோட்டுத் தேய்த்துக்கழுவிப் பின்னர்மணலைப்போட்டுத் தேய்த்துக்கழுவிச் சுத்திசெய்துகொள்ளவும். கௌளாவிதையை நெய்விட்டுவறுத்துச் சுத்திசெய்துகொள்ளவும். பின்னர் புனுகுசட்டம், புனுகு ஆகியவை தவிர மற்றவைகளை இரவி யுலர்த்திவிடித்துப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்துகொண்டு அதில் புனுகுசட்டம், புனுகு முதலியவைகளைச்சேர்த்

து பிசறிப் பிங்கான் டப்பி அல்லது மரடப்பியில் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு ஸ்நானகாலத்தில் வேண்டிய அளவு எடுத்து முன்சொல்லியதுபோல் தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யவும். இது முந்தின காசாப் பொடியைக்காட்டிலும் மிகச்சிறந்தது. பெரிய இராஜகுடும்பங்களிலும், பிரபுக்கள் வீடுகளிலும் உபயோகிக்கத்தகுந்தது. வெகுஇரகசியமாக வைக்கப்பட்டுவந்தது. இப்போது நம்முடைய நண்பர்களை உத்தேசித்து இது வெளிப்படுத்தப்பட்டிருக்கிறது.

51. தாம்பூலகாசுக்கட்டிக்குளிகை.

காசுக்கட்டி வராகனெடை-க.

கஸ்தூரி வராகனெடை-க.

பச்சைக்கற்பூரம் வராகனெடை-க.

குங்குமப்பூ வராகனெடை-உ.

பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—மேற்படி சரக்குகளையெல்லாம் கல்வத்திலிட்டுப் பன்னீரைச் சிறுகச் சிறுகவார்த்து நன்றாகமைப்போலரைத்துப் பச்சைப்பயறளவு மாத்திரைகள் செய்து நிழலிலுலர்த்திச் சீசாவில் பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதில் ஒருமாத்திரை யெடுத்துத் தாம்பூலத்துடன் சேர்த்து உபயோகித்தால் சுகந்த வாசனை பரிமளிப்பதோடு, வாய்நாற்றம், பல்நோவு, பல்லசைவு, ஈறுவீங்குதல் முதலியவைநீங்கிப் பக்கத்திலிருப்பவர்க்கு இனிமையுண்டாகும்படி முகவசீகரமாம்.

52. வாசனைத் தாம்பூலக் குளிகை.

சாதிக்காய் விராகனெடை-௫.
சாதிப்பத்திரி விராகனெடை-௫.
வால்மிளகு விராகனெடை-௫.
ஏலரிசி விராகனெடை-௫.
இலவங்கம் விராகனெடை-௫.
குங்குமப்பூ விராகனெடை-௪.
சாம்பிராணிப்பூ விராகனெடை-௪.
வெள்ளைமிளகு விராகனெடை-௪.
பச்சைக்கற்பூரம் விராகனெடை-௩.
கோரோசனை விராகனெடை-௨.
கஸ்தூரி விராகனெடை-௧.
சந்தனத்தூள் விராகனெடை-௨.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:-மேற்கண்ட சரக்குகளைப் பொடித்துப் பன்னீரைச் சிறுகச் சிறுக விட்டு எட்டுச்சாமமரைத்துக் குன்றிமணிப்பிரமாணம் மாத்திரைகள் செய்து நிழலிலுலர்த்திவைத்துக்கொண்டு ஒவ்வொன்று எடுத்துத் தாம்பூலத்துடன் உபயோகித்து வரவும். இதனால் நல்லசுகந்தவாசனைபரிமளிப்பதோடு, அஜீரணம் முதலியபல வியாதிகளும் தீரும். இதனைச்செய்து விலைக்கு விற்றும் இலாபஞ்சம்பாதிக்கலாம்.

53. வாசனைப்பாக்கு

நல்ல களிப்பாக்கு பலம்-௧௦
ஜாதிக்காய் பலம்-வ.
ஜாதிப்பத்திரி பலம்-வ.
இலவங்கம் பலம்-வ.
ஏலரிசி பலம்-வ.

வால்மிளகு பலம்-வ.
கொப்பரைத்தேங்காய்ச் சீவல் பலம்-வ.
குங்குமப்பூ குன்றிமணியெடை-௪.
பச்சைக்கற்பூரம் குன்றிமணியெடை-௪.
சீமைசாம்பிராணிப்பூ குன்றிமணியெடை-௪.
கஸ்தூரி குன்றிமணியெடை-௨.
பசுநெய் செல்லத்தக்க அளவு.
செவ்விளநீர்-௨.

செய்முறை:—முதலில் பாக்கை முழுசாக மேற்படி இளநீரில்போட்டு ஒருநாள் ஊறவைக்கவேண்டியது. பிறகு அதனையெடுத்து அரைக்காய்ச்சலாக உலர்த்திச் சிறுதுண்டுகளாக வெட்டி வைத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் குங்குமப்பூ, பச்சைக்கற்பூரம், கஸ்தூரி, சாம்பிராணிப்பூ தவிர மற்ற சரக்குகளை ஒன்றிரண்டாகத் தூள்செய்து ஷை பாக்குடன் சேர்த்துக் கொஞ்சம் நெய்யைத்தெளித்துப் பிசறி அதன்மேல் குங்குமப்பூ, பச்சைக்கற்பூரம், கஸ்தூரி, சாம்பிராணிப்பூ ஆகிய நான்கையும் தூள்செய்து ஷை பாக்குக்கலவையின்மேல்தூவிப் பிசறி நன்றாகக்கலந்து எடுத்துடப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதனை வெற்றிலையுடன் சேர்த்து உபயோகித்துவருவதினால் வாயிலுண்டாகும் துர்நாற்றம் முதலியவைநீங்கிப் பக்கத்திலுள்ளவர் பிரியப்படும்படியான நல்லவாசனை பரிமளிப்பதுடன், அஜீரணம் முதலியவைநீங்கிப் பசிதீபனமுண்டாம். முகவசீகரமாம். புதுமணப்பெண், கலியாணமாப்பிள்ளை முதலியவர்களுக்கு இது மிகவும் அவசியமானது. கலி

பானகாலங்களில் எவரும் இதனைச் சுலபமாகச்செய்து கொள்ளலாம்.

54. வாசனைச்சுண்ணாம்பு.

நன்றாக நீற்றிப்பொடித்து வடிகட்டின
சுண்ணாம்புத்தூள் பலம்-௨.
பச்சைக்கற்பூரத்தூள் விராகனெடை-௨.
கஸ்தூரி விராகனெடை-க.
அம்பர் விராகனெடை-𑿑.
ஏலரிசிச்சூரணம் விராகனெடை-வ.
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:-மேற்படி சரக்குகளையெல்லாம் ஒன்றாகச்சேர்த்துப் பன்னீரைச் சிறுகச் சிறுகவார்த்து அரைத்து வழித்தெடுத்து மேலும் கொஞ்சம் பன்னீரைவிட்டுக் குழப்பி பீங்கான் டப்பியிலாவது வெள்ளி டப்பியிலாவது அடைத்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதனை வெற்றிலையில் தடவி உபயோகிப்பதனால், அஜீரணம், வயிற்றுப்பொருமல் முதலியரோகங்கள் தீர்வதோடு ஜீரணசக்தி அதிக முண்டாம்; இரத்த விருத்தியாம், பக்கத்திலுள்ளவர்க்கு நல்ல பரிமளம் வீசும்; முகவசீகரமுமுண்டாம்.

குறிப்பு.

தேவையான முத்து அல்லது முத்துச்சிப்பி அல்லது சங்கை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அதற்கு மேல் நான்கு அங்குலம் நிற்கும்படி இளநீரைவிட்டு ஓர் இராப்பகல் ஊறவிட்டு மறுநாள் இறுத்துவிட்டு

வேறு இளநீரைவிட்டு அதையும் மறுநாள் இறுத்து விட்டு மூன்றுநாளும் அப்படியே செய்து நான்கா நாள் எடுத்து ஒருமண் கலசத்திற்போட்டு அதற்கு மேல் நான்கு அங்குலம் நிற்கும்படி பசுவின் பாலை விட்டு மேல்மூடிச் சீலைசெய்து கஜபுடமிட்டு நீற்றி யெடுத்த சுண்ணாம்பை இம்முறையிற் சேர்த்தால் விசேஷ குணமுண்டாம்.

55. வாசனைப் புகையிலை.

(a) நல்லகாரமுள்ள புகையிலைபலம்-௧௦.
சாதிக்காய் பலம்-௧.
சாதிப்பத்திரி பலம்-௧.
இலவங்கம் பலம்-௧.
ஏலரிசி பலம்-௧,
கோஷ்டம் பலம்-௧.
அக்கிராகாரம் பலம்-௧.
வால்மிளகு பலம்-௧.
பச்சைக்கற்பூரம் பலம்-௧,
சாம்பிராணிப்பூ பலம்-௧.
(b) நல்லபுகையிலை பலம்-௧௫.
இளநீர் படி-௩.
பன்னீர் பலம்-௫.
பனைவெல்லம் பலம்-௧௦.

செய்முறை:--(b)யிலுள்ள புகையிலையில்-௫-பலத்தை இடித்து ஒருபடி இளநீரில்போட்டு நான்கி லொரு பாகமாகச் சுண்டக்காய்ச்சி இறுத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் ௫-பலம் புகையிலையை இடித்து மற்றொருபடி இளநீரில் போட்டு முன்போலவே காய்ச்சி

யிறுத்து முன்கஷாயத்துடன் சேர்த்துக்கொள்ளவும். மூன்றுந்தடவையும் ௫-பலம். புகையிலையை மற்றொருபடி இளநீரில் போட்டு மேற்கூறியபடி காய்ச்சியிறுத்து முன் கஷாயத்துடன் சேர்த்துக்கொள்ளவும். அதன்மேல் அந்தக்கஷாயத்துடன் பன்னீரையும் பனைவெல்லத்தையும் சேர்த்துக்காய்ச்சிப் பாகுசெய்து கொள்ளவும். பின்னர் (௨)யிலுள்ள புகையிலையைச் சிறுதுண்டுகளாக வெட்டி மேற்படி பாகில் போட்டுப்பிசறி அழுத்தி ஓரிரவு ஊறவைத்து அதன்மேல் (௨)யிலுள்ள மற்றச்சரக்குகளைத் தூள்செய்து அந்தப் புகையிலையில் தூவிப்பிசறிவிட்டு அதனை யெடுத்துப்பீங்கான் [illegible]களில் பத்திரப் படுத்திவைத்துக்கொண்டு வெற்றிலையுடன் உபயோகித்துவரவும்.

உபயோகம்:-இதனால் தந்தவாயு, ஈறு சுரத்தல் முதலிய தந்த வியாதிகள் தீர்வதோடு, வாய் நாற்றம், முதலியவை நீங்கி நல்ல வாசனையுண்டாம். தொண்டையிலுள்ள கபம் நீங்கும். நல்ல சுறு சுறுப்புண்டா டாகும்.

56. கூந்தல்வளர் தைலம்.

தேங்காய் வெண்ணெய் சேர்-ஒன்றரை.
கையாந்தகரைச்சாறு சேர்-ஒன்றரை.
தாழை விழுதுச்சாறு சேர்-ஒன்றரை.
துருசுத்தூள் விராகனெடை-௧௦.

செய்முறை:-துருசு தவிர மற்ற மூன்றையும் ஒன்றாகக்கலந்து இரவியில் வைத்து வந்து முக்கால்வாசி சுண்டிப்போனபின்பு அடுப்பேற்றி அதில் துருசுத்தூளைப்போட்டுக் காய்ச்சிப்பதத்தில் இறக்கி வடிகட்டிச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதிற் கொஞ்ச மெடுத்துத் தினந் தோறும் தலையில் தடவிவருவதுடன் நான்கு நாளைக் கொருமுறை சிரசில் தேய்த்து ஸ்நானமுஞ்செய்துவர உரோமங்கள் செழிப்புற்றுக் கருமையடைந்து நன்முகவளரும். புழுவெட்டு, செம்பட்டை, நுனி பிளத்தல், உதிர்தல் முதலிய துர்க்குணங்களும் நீங்கும்.

57. தாழம்பூத்தைலம்.

சங்குசுட்ட பொடியை இஞ்சிச்சாற்றில் குழைத்து தாழம்பூவின் இதழ்களில் தடவி ஒரு வட்டிலில் இட்டு வெயிலிற் சாய்த்துவைக்கத் தைலம்வரும். இதனை யெடுத்துக் கற்காரக்குள்ள சீஷாவில் பக்திரப்படுத்திக்கொண்டு வேண்டியபோது எடுத்துத் துணிகளிலும் உடம்பிலும் தடவி உபயோகித்துவரவும். நலலவாசனை பரிமளிக்கும். பித்தம் முதலிய வியாதிகளும் சாந்தமாய்க் குளிர்ச்சியுண்டாம்.

58. மஞ்மா எண்ணெய்.

பூஞ்சாந்துப்பட்டை சேர்-உ.
கிளியூறம்பட்டை சேர்-க.
பெருலவங்கப்பட்டை சேர்-க.
சன்னலவங்கப்பட்டை சேர்-க.
வங்கம்பூர் சந்தனம் சேர்-க.
மருக்கொழுந்து சேர்-க.
கோஷ்டம் சேர்-ஞ
சடாமாஞ்சில் சேர்-ஞ.
பூலாங்கிழங்கு சேர் முக்கால்.
மதுரம் சேர் அரை
தாளிசப்பத்திரி சேர் அரை

கவுளா சேர் அரை
பச்சிலை சேர் அரை
நன்னாரிவேர் சேர் அரை
வெட்டிவேர் சேர் அரை
மரு சேர் அரை
சாதிக்காய் சேர்-வ
கிராம்புமொக்கு சேர்-வ
விலாமிச்சம்வேர் சேர்-வ
சோம்பு சேர்-வ
கல்பாசி சேர்-வ
செண்பகமொக்கு சேர்-வ
கார்போகரிசி சேர்-வ
மகிழம்பூ சேர் அரை
தொண்டைச்சினிக்கிழங்கு பலம்-௧
நாகணம் விராகனெடை-௨
தாழம்பூ--௰
பன்னீர் சேர்-௨
நல்லெண்ணெய் சேர்-௧௰.

செய்முறை:—தாழம்பூ தவிர மற்ற சரக்குகளையெல்லாம் இடித்துச்சூரணித்துப் பன்னீரைவிட்டுக்குழப்பி எண்ணெயிற்கலந்து முறைப்படி காய்ச்சி மெழுகுதிரள்பதத்தில் இறக்கி, தாழம்பூவை இதழ் இதழாகக்கிழித்து ஒரு துணியில் பொட்டணங்கட்டி அந்த எண்ணெயிற்போட்டுக் காற்றுப்போகாமல் மூடிவைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

உபயோகம்:—இதனைத் தினந்தோறும் தலையில் தடவிவருவதாலும் வாரத்திற்கிருமுறை ஸ்நானஞ்

செய்துவருவதாலும் கண்டத்திற்கு மேற்பட்ட பல வியாதிகள் தீர்ந்து தலைமயிர் நன்றாகக் கறுப்புற்றுவளரும். அதிக நாளைக்குத் தலையில் வாசனையிருக்கும். வேறு சாதாரண எண்ணெய்களுடனும் இதனைச் சேர்த்து உபயோகிக்கலாம்.

59 மூக்குத்தூளில் சேர்க்கும் வாசனைத்தைலம்.

சிவந்த காட்டுக்கிச்சிலிக்காயின் தோல் பலம்-௯
சந்தனத்தூள் பலம்-௨
பளிங்குச் சாம்பிராணி பலம்-௧.

செய்முறை:—மேற்படி கிச்சிலித்தோலைச் சிறியவைகளாகக் கத்தரித்து மற்ற இரண்டு சரக்குகளையும் ஒன்றாகச் சேர்த்துப் பிசைந்து முறைப்படி குழித்தைலமிறக்கிக்கொள்ளவும். இதனை மூக்குத்தூளுடன் சேர்த்துஉபயோகித்தால் மிக்க பரிமளமாயிருக்கும். இது தஞ்சாவூர் முறை.

குறிப்பு.

குழித்தைலம் இறக்கும் விதம் நமது தாதுவிருத்திபோதினி இரண்டாம்பாகத்தில் விவரமாகச்சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. அவசியமானோர் அதனையும் பார்த்துத் தெரிந்து கொள்க.

60 சுகந்த மூக்குத்தூள்.

பொரித்த படிக்காரத்தூள் விராகனெடை-௨.
பச்சைக்கற்பூரம் விராகனெடை-௨.
ஸ்மெல்லிங்சால்ட் (முகருகிறநவச்சாரஉப்பு)விராகனெடை-௧.
மெந்தால் விராகனெடை-௨.
சந்தன அத்தர் விராகனெடை-௨.

செய்முறை:—மேற்படி நான்கு சரக்குகளையும் கல்வத்திலிட்டுப்பொடித்து மேற்படி சந்தன அத்தரைச் சிறுகச்சிறுகவார்த்து இரண்டுசாம நேரமரைத்து அதில் பதினறுபலம் சாதாரண மூக்குத்தூளை (புகையிலைத்தூளைச்) சேர்த்து எல்லாம் மிஸ்ரமாகும்படி மறுபடியும் ஒருசாமம் அரைத்துக் கல்காரக்குள்ள சீஷாவிலடைத்துத் தானியத்திற்குள் அல்லது பூமியில் மூன்றுநாள்வரை புதைத்து நான்காம்நாள் எடுத்துப்பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும். சுமார் காற்பலம் சாதாரண மூக்குத்தூளில் இந்தச் சுகந்தப் பொடியில்ஒரு சிட்டிக்கைசேர்த்துக் கலந்துகொண்டு உபயோகிக்கவும்.

குறிப்பு.

மேற்படி சுகந்தப்பொடியுடன் ரோஜாப்பூஅத்தர் தாழம்பூஅத்தர், அகர் அத்தர்,ஆகியவைகளையும் சேர்த்துக் கொள்ளலாம். இன்னும் இதனுடன் நமது இராஜஅவுடதசாலையில்விற்கப்படும் அமிர்தசஞ்சீவியைச்சேர்த்து உபயோகிப்பதால் அநேகவகை வியாதிகள் தீரஏதுவாகும்.

61 முகவசீகரப் பவுடர்.

சோடாபை கார்பனேட்(Soda Bi Corb nate) [தோலா-ரு
பாதம்பருப்பு தோலா-கO.
கோதுமைச் சத்து தோலா-கO.
ரோஜாப்பூ தோலா-ரு.
குங்குமப்பூ தோலா-உ.
பச்சைக்கற்பூரம் தோலா-ரு.
மஞ்சிஷ்டி தோலா-ரு.
மருரிப்பருப்பு தோலா-ரு.

நற்சீரகம் தோலா-இரண்டரை.
கருஞ்சீரகம் தோலா-இரண்டரை.
மஞ்சள் தோலா-ரு.
ஆதா தோலா-ரு.
செஞ்சந்தனம் தோலா-ரு

செய்முறை:--இவற்றையுலர்த்தி நன்றாகப்பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து பீங்கான் டப்பியில் பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:--அவசியமானபோது இந்தத்தூளிற் கொஞ்சமெடுத்துக் கையில்வைத்துத் தண்ணீரிற்குழைத்து முகத்திற்பூசிவர முகத்திலுள்ள பரு, தழும்பு, வேர்க்குரு, அவலக்ஷணம், கரும்புள்ளி, மேகப்படை முதலியவை நீங்கி முகவசீகரமுண்டாம். நல்லவாசனையும் பரிமளித்துக்கொண்டிருக்கும். ஷாப்புகளில் விற்கும் பவுடர்களைவாங்கி உபயோகிப்பதைக்காட்டிலும் இதனைச்செய்து உபயோகித்துவந்தால் விசேஷகுணமுண்டாம். அதிகசெலவிற்குமேதுவிராது.

62 பல்பொடி.

(a) இலவங்கம் விராகனெடை-ச.
ஏலரிசி விராகனெடை-ச.
சாம்பிராணி விராகனெடை-ச.
காசுக்கட்டி விராகனெடை-ச.
கடுக்காய்த்தோல் விராகனெடை-ச.
கொட்டைப்பாக்கு விராகனெடை-ச.
தான்றிக்காய் விராகனெடை-ச.
ரூமிமஸ்தகி விராகனெடை-உ௰.
(b) கோரைக்கிழங்கு விராகனெடை-ச.

கருஞ்சீரகம் விராகனெடை-௪.
(c) துருசு விராகனெடை-௨.
படிக்காரம் விராகனெடை-௨.
(d) சேங்கொட்டை விராகனெடை-௪.
பாதங்கொட்டைத்தோல் விராகனெடை-௪.

செய்முறை:--(a)யிலுள்ளவைகளை வறுக்காமல் பச்சையாக உலர்த்திப் பொடிபண்ணிக் கொள்ளவும். (b)யிலுள்ளவைகளை இளவறுப்பாக வறுத்துப்பொடித்துக்கொள்ளவும். (c)யிலுள்ளவைகளை நீர்சுண்டப் பொரித்துப்பொடித்துக்கொள்ளவும். (d) யிலுள்ளவைகளைச்சுட்டுக்கரியாக்கிப்பொடித்துக்கொள்ளவும். பின்பு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக்கலந்து சிறுதுநேரம் அரைத்துப் பீங்கான் டப்பியில் பத்திரப்படுத்திக்கொண்டு தினந்தோறும் பல்துலக்கிவர தந்தரோய் முப்பத்திரண்டும் தீரும்.

63 பற்பொடி வேறு.

பிரஸிபிடேடெட்சாக் (இது, பதங்கித்த ஒருவகை பிரஞ்சுசுண்ணும்பு; இங்லீஷ்ஷாப்புகளில் கிடைக்கும்) இந்தச்சுண்ணும்பில்விராகனெடை-கடு. நமது இராஜ அவுடதசாலையில் விற்கப்படும் அமிர்தசஞ்சீவி துளி-க, அஸ்காசர்க்கரை குன்றிமணியெடை-அ.

செய்முறை:—இவற்றைக்கலந்து கல்வத்தில்நன்றாகமாவைப்போலப் பொடித்து டப்பியில் பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும். இதனை எடுத்துத் தினந்தோறும் பல்துலக்கிவரப் பல்லிலுண்டாகும் பலவியாதிகள் நீங்கிப் பற்கள் முத்தைப் போலப் பிரகாசிக்கும்; வாய்நாற்றம் முதலியவை நீங்கிநெடுநேரம்வரை நல்ல வாசனை பரிமளித்துக்கொண்டிருக்கும்

64. பல்நோய், ஈற்றில் இரத்தம் வருதலுக்கு.

புழுங்கலரிசி விராகனெடை-௨
மிளகு விராகனெடை-௨
மாசக்காய் விராகனெடை-௨.
மாதளையோடு விராகனெடை-௨
கடுக்காய்த்தோல் விராகனெடை-௨

செய்முறை:—இவற்றைப்பொடித்துப் பல் [illegible]க்கிவர, பல்நோவு, ஈற்றில் இரத்தமொழுகுதல் ஆகியவை தீரும்.

வைத்திய முறைகள்.

65 மயிர்முளைக்க.

கொடிமுந்திரிப்பழச் சாறு படி-௨.
பழந்தின்னி வெளவால்-௧.

செய்முறை:-மேற்படி வெளவாலைக்குடல்தோல் முதலியவை நீக்கிச் சுத்திசெய்து ஷை சாற்றில் போட்டுக்காய்ச்சி எல்லாம் உருகி செய்ப்பதமானவுடன் எடுத்து வடிகட்டி ஒரு சீஷாவில் பத்திரப் படுத்திக் கொள்ளவும். இதனை மயிர்முளைக்காத விடத்திலும், மயிர்உதிர்ந்தவிடத்திலும் தடவிவர மயிர் முளைக்கும்.

66 மயிர் உதிர.

சங்குச்சுண்ணாம்பு பலம்-௨.
தாளகம் பலம்-௧.
மனோசிலை பலம்-அரை.
நவச்சாரம் பலம்-௧.

செய்முறை:—இவற்றை ஜலம்விட்டு நன்றாக அரைத்து, எந்த இடத்தில் மயிரைப்போக்கிக் கொள்ள

வேண்டுமோ அந்த இடத்திலுள்ள உரோமத்தைச் சிரைத்து நீக்கிவிட்டு அதன்மேல் மேற்கண்டபடி அரைத்த மருந்தைத்தடவி நன்றாகத்தேய்க்கவேண்டும். இவ்வாறு எழுதடவைகள் செய்யின் மயிர் முளைக்காது.

67 நரை மயிர் கறுப்பாக.

கடுக்காய்த்தோற் சூரணம் பலம்-அரை.
தான்றிக்காய்த்தோள் பலம்-அரை.
நெல்லிமுள்ளிச் சூரணம் பலம்-அரை.
நீலியிலைச்சூரணம் பலம்-அரை.
அயபொடி பலம்-அரை.
கரிசலாங்காணி பலம்-அரை.
வெள்ளாட்டு மூத்திரம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—வெள்ளாட்டு நீரைவிட்டு மேற்படி சாக்குகளை நன்றாக அரைத்து வழித்து வைத்துக்கொண்டு நரைத்த மயிரில் பூசிவர கறுப்புநிறமுண்டாம்.

68 பால நரைமாற.

தான்றிக்காய்த்தோல் பலம்-இரண்டரை.
பிஞ்சுக்கடுக்காய்த்தோல் பலம்-இரண்டரை.
மாசிக்காய்த்தோல் பலம்-இரண்டரை.
தகரையிலை பலம்-இரண்டரை.
அயபொடி பலம்-௧௦.
நல்லெண்ணெய் வீசை-அரை.

செய்முறை:—மேற்கூறிய சாக்குகளையெல்லாம் பொடித்து மேற்படி எண்ணெயிற் போட்டு இருபது

நாள்வரைவெயிலில்வைத்தப்பின்பு கொஞ்சம்காய்ச்சி வடிகட்டிச் சீஷாவில் பத்திரப் படுத்திக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதிற் கொஞ்சமெடுத்துத் தினந்தோறும் வெள்ளை மயிர்களின் மீது பூசிவரப் பால நரைமாறும்.

69 தேமலுக்கு உசிதம்.

புடலங்காய் ஒன்றெடுத்து அதனை ஒரு முழம் அல்லது ஒருசாண் நீளம்துண்டித்து நடுவே குடைந்து உள்ளிருக்கும் விதை, சோறு முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டுக் குழாய் போலச்செய்துகொண்டு, வேண்டிய அளவு சிகைக்காயைத் தண்ணீர் விட்டரைத்து மைபோலானபின் அதையெடுத்து,முன்குழாய்போல் சித்தப்படுத்தி வைத்திருக்கும் புடலங்காய் நிறையச் செலுத்தி வெயிலில் காயவைத்து எடுத்து எல்லாவற்றையும் அம்மியில் வைத்து நன்றாக மைபோலாகிறவரையிலரைத்து வழித்து தேமலுள்ள விடங்களில் பூசிச்சிறிதுநேரம் ஊறவிட்டு வெந்நீரில் ஸ்நானம் செய்யவும். இவ்விதம் சிலதடவைகள் செய்துவர, அழுக்குத்தேமல், பவ்வீத்தேமல், சொறித்தேமல் முதலிய தேமல் வகைகளெல்லாம் தீரும்.

70 தலைவலிக்குத் தைலம்.

கடுகு பலம்-இரண்டரை.
ஓமம் பலம்-இரண்டரை.
மிளகாய் விதை பலம்-இரண்டரை.

செய்முறை:-மேற்கண்ட மூன்று சரக்குகளையும் சேர்த்து முறைப்படி குழித்தைலமிறக்கி வைத்துக் கொண்டு கொஞ்சம் எடுத்துத்தடவத் தலைவலி உடனே நிற்கும்.

71 தலைவலிக்குச் சாம்பிராணித் தைலம்.

வாயகன்ற ஒரு சட்டியில் ஒருபலம் பளிங்குச் சாம்பிராணியைச் சிறு துண்டுகளாக உடைத்துப்போட்டு மேல் ஒரு தட்டை மல்லாத்திமூடி அந்தத்தட்டின் மேல் தண்ணீர்விட்டு மேற்படி சட்டியை அடுப்பேற்றி விளக்குப்போலச் சிறுதீயிட்டெரிக்கத் தைலம் ஜனித்து மேல்தட்டுக்கடியில் படிந்திருக்கும். அதை மெதுவாக எடுத்து வழித்துச்சீஷாவில் பத்திரப் படுத்திக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:— இதிற் கொஞ்சமெடுத்து நெற்றியிலும், கண்களின் மேற்புறத்திலும் பூச, தலைவலி, நீர்க்கோவை, முதலியவை தீரும்.

72 சொறி சிரங்குக்கு

கோடாசூரியிலை, கையாந்தகரை ஆகிய இவ்விரண்டையும் தனித்தனி அரைத்தவிழுது தேங்காயளவு.

தேங்காயெண்ணெய் பலம்-௧0.

செய்முறை:—மேற்படி விழுதுகளை மேற்படி தேங்காயெண்ணெயிற்போட்டுக் கலக்கி அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சிப் பதங்கண்டிறக்கி வைத்துக்கொள்க.

உபயோகம்:--இந்த எண்ணெயிற் கொஞ்சமெடுத்து மேலே தடவிக்கொஞ்சநேரம் ஊறவைத்திருந்து ஸ்நானஞ்செய்துவர சொறிசிரங்கு, புண்கள் முதலியவை தீரும்.

73 புண்களுக்கு பிளாஸ்திரி.

சிவப்பு ஈயசெந்தூரம் தோலா-௮0

நல்லெண்ணெய் பலம்-டு.

செய்முறை:--மேற்படி எண்ணெயில் மேற்படி செந்தூரத்தைப்போட்டுப் புதுச்சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சிப் பதம்பார்த்து இறக்கிப் பீங்கான் சிமிழில் வழித்துவைத்துக்கொள்க.

உபயோகம்:--இதனைத் துணியில் தடவி மேற்போட்டுவரச் சகல ரணங்களும் தீரும்.

74 வெட்டுக்காயம் முதலியவற்றிற்கு ஈயவெள்ளைக் களிம்பு.

ஈயவெள்ளை பலம்-௬.
நல்லெண்ணெய் பலம்-௮.
ரோசனம் பலம்-௨().

செய்முறை:—மேற்படி ஈயவெள்ளையை நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் கலக்கி அடுப்பேற்றி எரித்துத் துழாவிக்கொண்டுவரவும். அப்படித் துழாவிக்கொண்டுவரும்போது அவ்விரண்டும்சேர்ந்து கறுத்துக்களிம்புப்பதமாகவரும். அப்போது ரோஜனத்தையும் சேர்த்துத் துழாவியெரித்துக் களிம்புப்பதம் வந்தவுடன் இறக்கிக் குளிர்கிறவரை துழாவிக்கொண்டேயிருந்து குளிர்ந்தபின்பு அதையெடுத்துப் பீங்கான்சிமிழில் பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இந்தக் களிம்பை சீமைப் பிளாஸ்திரிக்குப் பதிலாக வெட்டுக்காயம்,கட்டிகள் முதலியவற்றின் மீதுபோட்டுவர அவை ஆறிக்குணமாம்.

75 காயத்துக்கு ஈயசிந்தூரக்களிம்பு.

ஈயசிந்தூரம் பங்கு-௧௨.
இரசகற்பூரம் பங்கு-௧.
நல்லெண்ணெய் பங்கு-௨௪.

செய்முறை:—சயசிந்தூரத்தையும் இரசகற்பூரத்தையும் முதலிற் சேர்த்து நன்றாக அரைத்து வழித்து நல்லெண்ணெயிற் கலந்து அடுப்பேற்றி யெரித்துத் துழாவிக்கொண்டே வந்து களிமபுப்பதமானவுடன் கீழிறக்கிக்குளிரும்வரை துழாவிக்கொண்டிருந்து குளிர்ந்த பின்பு அதனை வழித்துப்பீங்கான் டப்பியில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதனைக்காயம், இரணம், முதலியவைகளுக்குப்போட்டு வருவதனால் அவைகுணமாம்.

76 சகல விஷத்துக்கும் விநோதஉசிதம்.

நிலவாகை சமூலம்கொண்டுவந்து காயவைத்து இடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அந்தச்சூரணத்தைப் பேய்ச் சுரைக்குடுக்கையில் அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

அநுபானமும் உபயோகமும்:—இந்தச்சூரணத்தில் வெருகடியெடுத்து வெந்நீரிற்கொள்ள விஷகடி நீங்கும்.

செருப்படிச்சாற்றில் கொள்ள பெருச்சாளிகடி விஷந்தீரும்.

மூங்கில் இலைச்சாற்றிற்கொள்ள எலிகடி விஷந்தீரும்.

சாரணைச் சாற்றிற்கொள்ள மூஞ்சூறு விஷந்தீரும்.

வேலிப்பருத்திச்சாற்றிற் கொள்ளச் சிறுபாம்பு கடி தீரும்.

விழுதியிலைச்சாற்றிற்கொள்ள நல்ல பாம்புகடி விஷந்தீரும்.

சிறுகுறிஞ்சா சாற்றிற்கொள்ள விரியன்கடி விஷந்தீரும்.

எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிற்கொள்ள எல்லாக்கடி விஷமும் தீரும்.

பொடிப்பாகலிலைச் சாற்றிற்கொள்ள தேள், செய்யான், கட்டுவாக்காலி, ஆகியவற்றின் கடி விஷந்தீரும்.

அரளியிலைச் சாற்றிக்கொள்ள, அட்டை, ஓந்தி, பூனை, அரணை, குரங்கு, பேய்நாய், நரி முதலியவற்றின்கடி விஷங்கள் தீரும்.

கையாந்தகரைச் சாற்றிற்கொள்ள, ஈளை, இருமல் ஆகியவை தீரும்.

கொச்சிச் சாற்றிற்கொள்ள, வாய் குளறுதல் தீரும்.

நல்லெண்ணெயிற் கொள்ள, விக்கல், ஓக்காளம் ஆகியவை தீரும்.

தேனிற்கொள்ள உடம்பிளைப்பு நீங்கும்.

நெய்யிற்கொள்ளத் தேகமெலிவு தீர்ந்து தேகம் ஸ்தூலிக்கும்.

பிரண்டைச் சாற்றிற்கொள்ள முயல்வலி தீரும்.

முருங்கையிலைச் சாற்றிற்கொள்ள மருந்தீடு தீரும்.

மேனிச் சாற்றிற்கொள்ளக் கைமசக்கை தீரும்.

எருமைத்தயிரில் கொள்ள வயிற்றுக்கழிச்சல் தீரும்.

வேப்பிலைச் சாற்றிற்கொள்ளச் சிறுபூரான் கடி தீரும்.

77 தேள் விஷத்திற்கு.

லிக்கர் அமோனியா (Liquor Ammonia) பங்கு-க.
ஆயில் மெந்தி (Oil Menthi) பங்கு-க

செய்முறை:—இவ்விரண்டையும் சேர்த்துக்கடித்த விடத்தில் தடவத் தேள்விஷந் தீரும்.

78 எலிகடிக்கு.

தும்பையிலைச்சாறு தோலா-உ

இதனை மூன்றுநாள் காலையில் உள்ளுக்குக்கொடுத்து, உப்பில்லாப்பத்தியம்வைக்க எலிகடி விஷம், இளைப்பு, சுவாசகாசம் ஆகியவை தீரும்.

79 கண்சுருமா.

கஸ்தூரி பணவெடை-க
தங்கரேக்கு பணவெடை-க
வெள்ளிரேக்கு பணவெடை-க
முத்து பணவெடை-க
பவளம் பணவெடை-க

மணலில் வறுத்து இளநீரில் கழுவிச்சுத்திசெய்த
சுருமா பலம்-க
பொன்னாங்காணிச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு
கையாந்தகரைச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு
பொற்றலைக்கையாந்தகரைச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு

கீழ்காய் நெல்லிச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு
எலுமிச்சம்பழச்சாறு செல்லத்தக்க அளவு
பன்னீர் செல்லத்தக்க அளவு

செய்முறை:—மேற்படி சரக்குகள் எல்லாவற்றையும்சேர்த்து, மேற்படி சாறுவகைகளுள் ஒவ்வொன்றிலும் தனித்தனியே ஒவ்வொருநாளரைத்து முடிவில் நீர்சுண்டிப் பவுடரைப்போல்வரும் பதத்தில் எடுத்து வெள்ளிச்சிமிழில் வைத்துக்கொண்டு கண்ணில்தீட்டிவரக் கண்வியாதி சகலமுந்தீரும். குழந்தைமுதலியவைகளுக்கும் தீட்டலாம்.

80 செவிநோயெண்ணெய்.

சணல்விதை விராகனெடை அரை
நாக்குப்பூச்சி-க௦
நல்லெண்ணெய் பலம்-உ

செய்முறை:—மேற்படி பூச்சியையும் விதையையும் எண்ணெயிற்போட்டு மொறுமொறென்னக்காய்ச்சியிறுத்துச் சீஷாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு காதில்விட்டுவர காதுவியாதி சகலமுந்தீரும்.

81 செவிட்டிற்கு.

சித்திரமூலவேர்ப்பட்டை கழஞ்சு-க.
நல்லெண்ணெய் படி-வ
முலைப்பால் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:-சித்திரமூலவேர்ப்பட்டையை முலைப்பால்வார்த்துக் குழம்பாக அரைத்துநல்லெண்ணெயிற்கரைத்துக்காய்ச்சிப் பதத்தில்வடித்து வைத்துக்கொண்டு தினந்தோறும் தலையில்தேய்த்துக்காதிலும்

விட்டுவரவும். இவ்விதம் ஒருமண்டலம்செய்துவரச் செவிடுதீரும்.

82 இருமலுக்கு உசிதம்.

மேற்றோல் சீவினசுக்கு பலம்-க
மிளகு பலம்-க
அரிசித்திப்பிலி பலம்-க
இரசகற்பூரம் விராகனெடை அரை
தேன் செல்லத்தக்க அளவு

செய்முறை:—மேற்படி சரக்குகளைத் தனித்தனியே பொடிசெய்து பின்பு ஒன்றாகக்கலந்து கல்வத்திலிட்டுத் தேன்விட்டு நன்றாகஅரைத்துச் சிறுமாத்திரைகள்செய்து நிழலில்உலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு வேளைக்கு ஒன்றிரண்டு மாத்திரைவீதம் காலைமாலை இரண்டுவேளையும் ஏழுநாள் உட்கொள்ள சகல இருமலும்தீரும். வாயுப்பிடிப்பும் நீங்கும்.

83 சுரத்திற்கு.

ஒருசேர் பசுவின் பாலில் கால்சேர் ஜலம் சேர்த்து அதிலேகாற்பலம் தும்பைப்பூவைப்போட்டு அரைக்கால்படியாகக் காய்ச்சியிறுத்து மூன்று வேளைகொடுத்து இச்சாபத்தியம் வைக்க சுரம் தீரும்.

84 சகலசுரங்களுக்கும்.

மிளகும் அவுரியிலையும் சமன் சேர்த்தரைத்துக் கழற்சிக்காய்ப் பிரமாணம் மூன்று வேளை கொடுக்கச் சகல சுரங்களும் தீரும்.

85 முறைசுரத்திற்குஉசிதம்.

வெண்ணெச்சிக் கொழுந்துபங்கு-க.
மிளகு பங்கு-உ.
பூண்டுத்திரி பங்கு-உ.

செய்முறை:--இவையெல்லாவற்றையும் அரைத்துக்கழற்சிக்காய்ப்பிரமாணம் சுரம்வரும்தினத்தன்று கொடுக்கவும். ஷை சுரம் தீரும்.

86 சூதக வயிற்று வலிக்கு.

ஒருபிடிநாட்டுக் காட்டாமணக்கிலையைக் கொண்டுவந்து வெந்நீர்விட்டு இடித்து-வ-உ. ஆழாக்குகொடுக்கவும். இவ்விதம் மூன்றுநாட்காலையிற்செய்ய கெற்பசூலே, வயிற்றுநோய், சூதகக்கட்டுமுதலியவை நீங்கி ப்பிள்ளையுண்டாகும்.

87 சாம்பிராணி திராவகம்.

நல்லசாம்பிராணி அவுன்ஸ்-ச.
பிராந்தி பயிண்டு-க.

செய்முறை:--ஒருபுட்டியில் பிராந்தியைவிட்டு அதில்சாம்பிராணியைப் பொடித்துப்போட்டு அந்தப்புட்டி வாயைக்கெட்டியான கற்காரக்குக் கொண்டுமூடி மூன்றுநான்குநாள் மணல்சூட்டில் வைக்கவும் அடிக்கடி அதை அசைத்துக்கொடுத்துக்கொண்டும் வரவும். பிற்பாடு அதனையெடுத்து வடிகட்டி வைத்துக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:--இதில், உ0-துளி முதல் எ0-துளி வரையில் நல்லதண்ணீர் அல்லது பன்னீரில் கலந்து கொடுக்க சுரற்குலேயிலுள்ள வியாதிகள் தீரும். சுவாச

ரோகமும் தீரும். முகவங்கிற்கு இதைப் பன்னீரில் குழைத்துப்போடத் தீரும். சிவந்தபுண்ணிற்குப்போட்டால் அது ஆறிப்போகும்.

88 பிள்ளைப் பேறுண்டாக.

கவடிதேவையான அளவு.
இலந்தைப்பட்டை தேவையான அளவு.

செய்முறை:—இலந்தைப்பட்டையை நைய இடித்து ஒரு ஓட்டில்பரப்பி அதன்மேல் கவடிகளை வைத்து, அவற்றின்மேலும் மேற்படிபட்டையை இடித்துப்போட்டு மேலோடுமூடி ஒரு சீலைசெய்து காற்றில்லாதவிடத்தில் முழப்புடம்போடப் பஸ்பமாம்.

உபயோகம்:—இந்தப் பற்பத்தில் விராகனெடை-உ-அல்லது-ந. வீட்டுக்கு விலக்கமானவுடன்தேனிற்குழைத்துக்கொடுத்து அதன்மேல் மூங்கிலிலையைப் பஞ்சுபோலிடித்துச் சிறுகச்சிறுக ஜலம்வார்த்து அரைத்து ஆழாக்குரசம்பிழிந்து அதிற்கொஞ்சம் பனைவெல்லத்தைக்கரைத்துக் குடிப்பாட்டவும். இவ்விதம் மூன்றுநாள்செய்ய கருப்பைவியாதியெல்லாம் தீர்ந்து கெற்பந்தரிக்கும். பெரும்பாடு, வெட்டை, இந்திரியஇழிவு முதலியவைகளும் தீரும்.

89 இரசமணி.

இரசம் பலம்-க.
துருசு பலம்-கவ.

கடல்பாசிலை, கரிசாலையிலை, குப்பைமேனியிலை, சிவப்புக்கொடிவேலியிலை இவைநான்கிலும் தனித்தனிச்சாறெடுத்துச் சமனாகக் கலந்த கலவை ஆழாக்கு-க.

செய்முறை:--மேற்படி கலவைச்சாற்றை ஒரு இரும்புச்சட்டியில்விட்டு அதனுடன் இரசத்தையும் விட்டுத்தூருசையும் பொடித்துப் போட்டு அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சித் துழாவி மேற்படி சாறுமுக்கால்பங்குசுண்டினபதத்தில் அதில் ஒருபடி தண்ணீரை விடவும் சுண்டச் சுண்டமறுபடியும் தண்ணீரைவிட்டுக்கொண்டு வரவும். இப்படியே மூன்று நான்குபடிவரையில் தண்ணீரைச்சிறுகச்சிறுக விட்டு எரித்து முடிவில் குழம்புப்பதமாக இறக்கி, அதில் தண்ணீரை விட்டுக் கழுவி இரசத்தை யெடுத்துக் கொள்ளவும். அப்போது இரசம் உருட்டும்பதமாக மெழுகைப் போலக் கெட்டியா யிருக்கும். அப்படியில்லாமல் இளகலாயிருக்கும் பக்ஷத்தில் பின்னும் கொஞ்சம் தண்ணீரை விட்டு எரித்தால் இரசம் கெட்டியாகி விடும். பின்பு அதனை யெடுத்து உருட்டி அதில் துவாரமுண்டாகும் பொருட்டு ஒரு சர்க்கை யெடுத்து நடுவே குத்தி அந்த ஈர்க்குடனே கறியுப்பைக் கரைத்த ஜலத்தை ஒரு கோப்பையில் விட்டு அதிற்போட்டுஒருநாள் ஊறவைத்து எடுக்கக் கெட்டியாகிவிடும் பிறகுசர்க்கை யெடுத்து விட்டுக்கயிற்றில் கோத்துவைத்துக் கொள்ளவும். எரிப்பைகிறுத்திநிறுத்தி இடைவிட்டெரிக்கலாம்.

உபயோகம்:—இந்தமணியை இடுப்பில் கட்டிக் கொள்வதாலும், பாலிற்போட்டு அப்பாலைப் பானஞ் செய்வதாலும் தாருட்டிய விருத்தி, தம்பன சக்தி முதலியவை உண்டாகும். அஜீரணம் நீக்கிச் சீரணசக்தியுண்டாகும். இரத்தபுஷ்டி தேகபுஷ்டி முதலியவைகளும் உண்டாகும்.

ஷை இரசக்குளிகையைப் பாலிற்போட்டு உபயோகிக்கும் விதம்.

தேவையான அளவு பசும்பாலை நன்றாகக்காய்ச்சி, ஒருகிளாசில்விட்டு அது ஆறி இளஞ்சூடாயிருக்கும் போது, மேற்படி குளிகையை மெல்லியபட்டுத்துணித்துண்டில் கட்டி, அதிற்போட்டு, மூடிவைக்கவேண்டியது பால் நன்றாக ஆறினபின் குளிகையை யெடுத்துவிட்டு அதில் இஷ்டமான அளவு கற்கண்டுத்தூளைப்போட்டுக் கலக்கிபானஞ்செய்யவேண்டும். பாலிலிருந்து குளிகையை யெடுத்து அழுக்கில்லாத பரிசுத்தமான மெல்லிய வஸ்திரத்தினால் மெதுவாகத்துடைத்து பத்திரப்படுத்த வேண்டியது.

ஷை பாலைப் பானஞ்செய்யும் விதம்.

ஷை பாலை, காலையிலும், மாலையிலும், பானஞ்செய்யலாம். காபி, தேயிலை முதலிய பானங்களுடன் இதனைச் சேர்த்தும், உபயோகிக்கலாம். இஷ்டமான காலங்களில் படுக்கைக்குப் போவதற்குஒருமணிக்குமுன்னரும் ஷை பாலைப்பானஞ் செய்ய வேண்டியது ஆவசியகம்.

90 கேந்தகச் கிண்ணி.

குழாய்க்கெந்தகம் சேர்-ரூ
இலிங்கம்
பூரம்
வீரம்
இரசிந்தூரம்
நெல்லிக்காய்க்கெந்தகம்
மிருதார்சிங்கி

மனோசில்
இவை வகைக்குப் பலம்-வ.
தாளகம் பலம் அரை
தேங்காய்ப்பால் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:—மேற்கண்ட ஒன்பது சரக்குகளையும்பொடித்துக்காய்ச்சி உருக்கித் தேங்காய்ப்பாலிற் சாய்க்கச் சுத்தியாம். பின்னர் பீங்கானுக்கு கருக்கட்டி விளக்கெண்ணெய்தடவி அதை உருக்கிக் கிண்ணியாகவார்த்தெடுத்துக்கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இந்தக் கிண்ணியில் பாலைவிட்டாற்கொதிக்கும்அப்படியே வைத்திருந்தால் தயிராகும். இதனைச் சாப்பிடுவதாலும், இதில் கஷாயங்கள்விட்டுச் சாப்பிடுவதாலும் பிணிஅணுகாது.

91 வாயில் பித்தநீரோழுகுவதற்கு.

மிளகு, திப்பிலி, நெற்பொரி, சர்க்கரை இவை நாலும் சமமாகக்கலந்து தின்ன வாய்நீர்மாறும்.

92 வாந்திதீர.

மேற்றோல்சீவின சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, அதிமதுரம், வில்வவேர், சர்க்கரை ஆகிய ஆறும் சமன்சேர்த்துப்பொடித்து தேனிற்குழைத்துண்ண வாந்தி தீரும்.

வில்வவேர் சந்தனம்போலரைத்து ஒரு சுண்டைக்காயளவு இளநீரில் கரைத்துக்கொடுக்க மாறாத வாந்திமாறும்.

93 சுரத்தின்மேல் வாந்திக்கு.

ஆவாரங்கரியை வெந்நீரில் கரைத்துக்கொடுக்க சுரத்தின்மேல் வாந்திதீரும்.

94 விக்கல் உசிதங்கள்.

கடுக்காய்ப்பொடியும் சர்க்கரையும் நெய்யிற்குழைத்து விழுங்க விக்கல்மாறும்.

நெய்க்கடுகை அக்கினியிலிட்டுப் புகைத்து அதனை முகத்துக்குநேராக வைத்துமூடி அந்தப்புகையை உட்கொள்ள விக்கல்மாறும்.

குங்கிலியம், நொச்சியிலை, சந்தனத்தூள் இவை மூன்றும் சமன்பொடித்துத் துணியில்வைத்துச் சுருட்டிப் புகைகாட்ட விக்கல்தீரும்.

95 வெள்ளோக்காளம் விக்கலுக்கு.

நீர்முள்ளியிலை ஒருபிடியரைத்துப் பனைவெல்லஞ்சேர்த்துத்தின்ன வெள்ளோக்காளம் விக்கல்தீரும்.

96 காலராவுக்கு மருந்து.

பால்சாம்பிராணி பலம்-௧
சூடன் பலம்--௧
அபினி குன்றிமணியெடை-௪

செய்முறை:-இம்மூன்றையும் நன்றாக அரைத்துவைத்துக்கொண்டு மிளகுப்பிரமாணம் கொடுக்க அஜீரணபேதி, விஷபேதி, வயிற்றுப்பிசம், அஜீரணம் முதலிய அநேக உதரரோகங்கள் தீரும்.

97 சகலரோக சஞ்சீவி.

கிழ்க்கண்டபடி சித்தப்படுத்தின கற்பூர எண்ணெய் பங்கு அரை
கிழ்க்கண்டபடி சித்தப்படுத்தின நவச்சாரஜெயநீர் பங்கு அரை
ஓமச்சத்து பங்கு-௧
பொதினா சத்து பங்கு—௧

செய்முறை:--இவை யெல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச்சேர்த்துக்கல்வத்திலிட்டு மிஸ்ரமிக்கும்படி கொஞ்சம் அரைத்துப் பின்பு சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

குறிப்பு.

இந்த முறையில் டிங்க்ஸர் குளோரோபாரம் கார்பங்கும், டிங்ஸர் ஒப்பியம் நாலைந்து துளிகளும் சேர்த்துக்கொண்டால் இன்னும் விசேஷ குணமுண்டாகும்.

98 ஷை முறைக்கு கற்பூர எண்ணெய்.

நாட்டுக்கற்பூரக்கட்டிகள் வேண்டிய அளவு. எருக்கம்பால் தெளிநீர் வேண்டிய அளவு. கெந்தகதிராவகம் வேண்டிய அளவு. இவற்றில் கற்பூரத்துண்டுகளை ஒருபாத்திரத்திற்போட்டு மேலே இரண்டங்குலம் நிற்கும்படியாக எருக்கம்பால் தெளிநீரைவிட்டு வெயிலில் வைத்துலர்த்தவேண்டும். அது உலர்ந்தபின்பு மறுபடியும் முன்போலவே எருக்கம்பால் தெளிநீரை விட்டுலர்த்தவும். இவ்விதம் ஏழு தடவை செய்யவும். பிறகு கற்பூரத்துண்டுகளையெடுத்துச் சுத்திசெய்து அதற்குச் சமனெடைகெந்தகதிராவகத்தைச்சேர்த்து வெயிலில்வைத்துக் கொஞ்சம் பதமாயிருக்கும்போதே எடுத்துக் கல்வத்திலிட்டரைத்து மாத்திரைகள் செய்து ஒருகலயத்திற்போட்டு முறைப்படி குழித்தைலமிறக்கிக்கொள்ளவும்.

குறிப்பு.

எருக்கம்பாலைக்கறந்து ஒருபாத்திரத்திலிட்டு ஓரிரவுவைத்திருந்தால் மறுநாள் காலையில் பால்முறிந்

து ஆடைமேலும் தெளிநீர் கீழுமாக இருக்கும். அந்தத் தெளிநீரை யெடுத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

99 ஷை முறைக்கு நவச்சார ஜெயநீர்.

பூநீறு சேர் அரை, தாளிக்காத கற்சுண்ணும்பு சேர்-உ. நவச்சாரம் வேண்டிய அளவு. ஒருமண்பானையில் ஒருசேர் கற்சுண்ணும்பைப்போட்டு அதற்குமேல் மேற்படி பூநீற்றைவைத்து அதற்குமேல் ஒருசேர் கற்சுண்ணும்பைப்போட்டு மேல்மூடிச் சீலைமண் செய்து கெஜபுடமிட்டு ஆறவிட்டு எடுத்துப்பூநீற்றை யெடுத்துக்கொள்ளவும். பிறகு அந்தப் பூநீற்றுக்குச் சமனெடை நவச்சாரம் சேர்த்துக் கசிவாகும்வரையில் அரைத்து ஒருமண் அகலில் இட்டு மேல்மூடிச்சீலை செய்து அரைசேர் வறட்டியில் புடமிடவும். பிறகு அதனை யெடுத்தரைத்து முன்போற் புடமிடவும். இவ்விதம் மூன்றுதடவைசெய்யவும். பிறகு அதனையெடுத்து ஒரு பீங்கான் பாத்திரத்தில் வைத்துப் பனியில் இரண்டுமூன்றுதினம் வைத்துவர ஜெயநீராகிவிடும்.

ஷை சகலரோக சஞ்சீவியின் பிரமாணமும், அனுபானமும், உபயோகமும்:—சுக்குக்கஷாயம், கசகசாக்கஷாயம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் இரண்டுதுளி அனுபானித்துக் கொடுத்து மேலுக்கும்பூச எல்லாவகைத் தலைவலியுந் தீரும்.

இஞ்சிச்சுரசம், அரிசித்திப்பிலிச்சூரணம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் இரண்டுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்க கபசம்பந்த இருமல் தீரும்,

பேதானுக்கோழையில் ஒருதுளி அநுபானித்து க்கொடுக்க வறட்சியிருமல் தீரும்.

அரிசித்திப்பிலிச்சூரணத்திலாவது, தாளிசப்ப த்திரிச்சூரணத்திலாவது மூன்றுதுளி அநுபானித்து க்கொடுக்கச் சுவாசகாசம் தீரும்.

சோம்புத்திராவகத்திலாவது, ஓமத்திராவகத்தி லாவது நான்குதுளி அநுபானித்துக்கொடுத்து மே லுக்கும் உபயோகிக்க பக்கரோவு தீரும்.

சர்க்கரை, சோம்புத்திராவகம், வெந்நீர் ஆகிய வைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொ டுக்க வயிற்றுநோய், வயிற்றுப்பொருமல் ஆகியவை தீரும்.

சோம்புத்திராவகத்தில், அல்லது சுக்குச்சூரண த்தில், அல்லது இஞ்சிக்கஷாயத்தில் இரண்டுதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, அஜீரணம் தீரும்.

சர்க்கரை, மிளகுக்கஷாயம், ஆகியவற்றில் ஒன் றில் நான்குதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, பேதிநிற் கும். பேதிநிற்கிறவரையில் உபயோகிக்கவேண்டும்.

பன்னீர், அல்லது புளித்தெளிநீர், அல்லது சூர த்தாவாரைச்சூரணம், அல்லது சிவதைவேர்ச்சூர ணத்தில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க, குட ல்முறுக்குநோய் தீரும்.

மாதுளம்பழச்சாறு, நெல்லிக்காய்ச்சாறு, தேன் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்து க்கொடுக்க, அரோசிகம் தீரும்.

ஏலக்காய்ச்சூரணம், மிளகுச்சூரணம், சீரகச்சூர ணம் ஆகியவைகளில்ஒன்றில் மூன்றுதுளி அநுபானி த்துக்கொடுக்க இரைப்பைசம்பந்த ரோகங்கள் தீரும்.

மாதுளம் பிஞ்சை வெதுப்பியரைத்த விழுது, வாழைப்பூச்சாறு, தென்னம்பாளைச்சாறு ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்க, வயிற்றுக்கழிச்சல், சீதபேதி ஆகியவை தீரும்.

ரூமிமஸ்தகிச்சூரணம், மாதுளம்பழச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்க, வாந்தி நிற்கும்.

வெங்காடவேர்ச் சூரணம், காடிஜலம், பன்னீர் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுத்து, இந்தத்திராவகத்தைமுலைப்பால் சேர்த்து நசியமிடக்காக்கைவலி தீரும்.

இந்தத்திராவகத்தைப் பஞ்சில் நனைத்து வலியுள்ள விடத்தில் வைக்க, அல்லது பூசப்பல்நோவு, ஈறு வீங்குதல், ஈற்றின்வலி பற்புழு ஆகியவைதீரும்.

கொஞ்சம் ஜலத்தில் இந்தத் திராவகத்தை விட்டுக் கலக்கிக் கொப்புளித்துவரப் பல்லில் இரத்தம் விழுதல் நிற்கும்.

இருபதுபங்குநல்லெண்ணெய்க்கு இந்தத் திராவகம் ஒருபங்கு சேர்த்துக் கலந்து காதில் இரண்டொருதுளி விட்டுவரக் காதுவலி தீரும்.

இதனைமேலேபூசி வருவதனால், சிரங்கு, கட்டிகள் தீரும்.

மிளகுச் சூரணத்தில் அல்லது அரிசித்திப்பிலிச் சூரணத்தில் இரண்டுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்கத்தொண்டைக்கம்மல் தீரும்.

வெற்றிலைச்சாறு, வல்லாரைச்சூரணம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுத்து இதனை மேலுக்கும்பூச தேள், பாம்பு ஆகியவற்றின் விஷங்கள் தீரும்.

வால்மிளகுச்சூரணம், அல்லது வெள்ளறுகுச் சூரணத்தில் நான்குதுளிஅனுபானித்துக் கொடுக்கப்பிரமேகம் திரும்.

தேற்றாங்கொட்டை யரைத்தவிழுதுடன் இதில் மூன்றுதுளிவிட்டுக்கலந்து பில்லையாகச் செய்துமேலே வைத்துக்கட்டிவர அரையாப்பு தீரும்.

பறங்கிப்பட்டைச் சூரணத்தில் அல்லது கொடிவேலிவேர்ச் சூரணத்தில், அல்லது அசுவகெந்திச்சூரணத்தில் மூன்றுதுளி யனுபானித்துக்கொடுக்க இல் வாயு, நரம்பைப் பற்றின நோவுகள் ஆகியவை தீரும்

சோம்பு, கடுக்காய்த்தோல், கருப்புப்பு, ஆகியஇவற்றைச்சமனாகச் சேர்த்திடித்த சூரணம் விராகனெடை ஒன்றில் மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்க, சூதகவலி, சூதகக்கட்டி ஆகியவைதீரும்.

இரசாஞ்சனச் சூரணம் விராகனெடை ஒன்றில் மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுத்து முளைகளின் மீதும் பூசிவர மூலரோகம் தீரும்.

கடுக்காய், நெல்லிமுள்ளி, தான்றிக்காய் இவற்றின் தனித்தனிசூரணத்தைச் சமனாகச்சேர்த்து அதில் ஒரு விராகனெடை தேனைக்கலந்து மேற்படிமருந்தில் மூன்றுதுளிஅனுபானித்துக்கொடுக்கக்காமாலைதீரும்.

நுணாவிலைக்கஷாயம், பொடுதலைக்கஷாயம், சோம்புத்திராவகம், ஓமத்திராவகம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில்மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்கக் குழந்தைகள் வியாதியெல்லாந்தீரும்

உத்தாமணிச்சாறு, வேப்பெண்ணெய் ஆகியவற்றில் ஒன்றில் மூன்றுதுளி அனுபானித்துக் கொடுக்க

பக்ஷவாதம் முகவாதம் முதலிய வாதரோகங்கள் தீரும்.

தாமரையிலைச்சாற்றில் மூன்றுதுளி கலந்து மேற்பூசிவர, பவுத்திரம் தீரும்.

வெள்ளரிவிதைப்பாலில் அல்லது, வெள்ளரிவிதையை வதக்கிப் பிழிந்த சாற்றில் மூன்றுதுளி அநுபானித்துக் கொடுக்க நீர்ப்பையவியாதிகள் தீரும்.

மூன்றுதுளி மேலே பூசிவர முதுகு நோய், கைகால் நோய், முதலிய வாயுரோகங்கள் தீரும்.

பாதம் அல்வா, கோதுமைப்பால் அல்வா, உழுந்துமா அல்வா முதலியவைகளில் ஒன்றில் மூன்றுதுளிகலந்துகொடுக்கத் தாதுநஷ்டந்தீர்ந்து நல்லபுஷ்டியுண்டாகும்.

அதிமதுரக்கஷாயம், பற்பாடகக்கஷாயம், விஷ்ணுகிரந்திக்கஷாயம் ஆகியவைகளில் ஒன்றில்மூன்றுதுளி அநுபானித்துக்கொடுக்க சுரரோகம் தீரும்.

இவ்விதமே இன்னும் பலரோகங்களுக்கும்தக்க அநுபானங்களில் சமயம்போல் உபயோகிக்கலாம். சிறந்தகுணமுண்டாகும். தகுந்த அநுபானங்கள் அகப்படாதகாலங்களில் வெந்நீர், தண்ணீர் ஆகியவைகளில் அநுபானித்துக் கொடுக்கலாம்.

விசேஷ அறிவிப்பு.

பலர், யூக்லிப்டஸ்ஆயில் என்னும் ஒரு வகைத்திராவகத்தை நீலகிரித்தைல மென்றும், சகல ரோக சஞ்சீவி யென்றும் பெயரிட்டு 1 அவுன்ஸ் 4. அணவுக்கு விற்றுவருகின்றனர். ஆதலால் சிலர் இதனையும் அஃதென்று நினைத்தல் கூடும். இது அதைப்போன்

றதன்று. இது ஒருசிறந்தமுறை; இதனைச்செய்துஉபயோகித்துப்பார்த்தால் இதுசகலவியாதிகளையும் தீர்த்து நற்குணத்தையுண்டாக்குவதைநிச்சயமாகத்தெரிந்துகொள்ளலாம். இதைத்தயார்செய்துநம்முடைய கம்பெனியில் அமிர்தசஞ்சீவியென்றுபெயரிட்டு கால் அவுன்ஸ் ரூ 1—0—0க்கு விற்றுவருகிறோம். இதனால் அநேக கடினவியாதிகளெல்லாம்தீர்ந்து அநேகர்சர்ட்டிபிக்கேட்டுகள் அனுப்பியிருக்கின்றனர். இதனைச் செய்து கொள்ள முடியாதவர்கள்நம்மிடம் வரவழைத்துக் கொள்ளலாம்.

100 தாதுநஷ்டத்தைத் தீர்க்க கைகண்டமருந்து.

(a) வாய்விளங்கம்
வெண்சந்தனம்
அகர்க்கட்டை
சொறியோமம்
அரிசித்திப்பிலி
கண்டத்திப்பிலி
சண்பகப்பூ
குங்குமப்பூ
அமுக்கிராக்கிழங்கு
திராக்ஷைப்பழம்
மிளகு
விரலிமஞ்சள்
மஞ்சட்கடுக்காய்த்தோல்
தான்றிக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி
நெருஞ்சிமுள்
உலர்த்தின ஓரிதழ்த்தாமரை
யானைத்திப்பிலி
இலவங்கம்
உலர்ந்த செங்கழுநீர்க்கிழங்கு
சீமைத்தண்ணீர்விட்டான்கிழங்கு
உழுந்துமா
நீர்முள்ளிவிதை
ஏலரிசி
இலவம்பிசின்
ஆகியவை வகைக்குப் பலம் அரை

(b) இலிங்கசெந்தூரம்
அண்டபஸ்பம்
வங்கபஸ்பம்
தங்கபஸ்பம்
பவளபஸ்பம்
பவளப்புற்றுப் பஸ்பம்
சங்குபஸ்பம்
இவை வகைக்குப்பலம்-வகஞ்சாவிலைச்சாறு அல்லது கஞ்சாககஷாயம் செல்லத்தக்க அளவு.

செய்முறை:--(a) யிலுள்ள சரக்குகளில் குங்குமப்பூ, திராக்ஷைப்பழம், உழுந்துமா ஆகியவைகள் தவிர மற்றவைகளை இடித்துச்சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்துகொள்ளவேண்டியது. பின்னர் குங்குமப்பூவைக் கல்வத்திலிட்டு (b) யிலுள்ள கஞ்சாவிலைச் சாற்றை அல்லது கஷாயத்தைக் கொஞ்சம்விட்டு அரைத்து மைபோலானபின் திராக்ஷைப்பழத்தைச்சேர்த்தரைக்கவேண்டும். அது நன்றாக அரைபட்டபின் முன் சூரணங்களைச்சேர்த்து முன்திரவத்தைச் சிறுகச் சிறுகவிட்டு ஒருமணிநேரம் அரைத்துப்பின்பு (b) யிலுள்ள செந்தூரங்களையும் பற்பங்களையும் ஒன்றாகச்சேர்த்து முன்திரவத்தையே சிறுகச்சிறுக விட்டரைக்கவேண்டும். இவ்விதம் ஒருமணிநேரம் அரைத்தபின்பு உழுந்துமாவைச்சேர்த்து, முன்திரவத்தைச்சிறுகச்சிறுகவிட்டு இரண்டுசாமம் அரைத்து ஒரு குன்றிமணியெடை மாத்திரைகளாகச்செய்து நிழலில்உலர்த்திக் கற்காரக்குள்ள சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

பிரமாணமும், அனுபானமும்:—வேளைக்கு இதில் மாத்திரை ஒன்றுவீதம் உட்கொண்டு அதன்மேல் ஜீரணசக்திக்குத் தகுந்தபடி காய்ச்சிக் கற்கண்டுத்தூள்போட்ட பசுவின்பாலைப் பானஞ்செய்துவரவேண்டும்.

உபயோகம்:--தலைமூளை சுத்தமாகிப்பலப்படும்; நரம்புகள் பலத்து முறுக்கேறும்; உற்சாகம், ஊக்கம், தைரியம் முதலியவை விருத்தியாகும்; ஞாபகசக்தி அதிகப்படும்; தளர்ந்துமெலிந்து சோர்வடைந்த அவயவங்கள் கெட்டியாகிப்பருத்து முறுக்கேறிப் பல

ப்படும்; ஆண் தன்மை விசேஷமாக விருத்தியாகும்; த ம்பனசக்தியுண்டாம்; இல்வாழ்க்கையில் இனிமையு ண்டாம்; விருத்ததிசைமாறி யௌவனதிசையுண்டா கும்.

குறிப்பு.

இதிற் சேர்க்கும்படி சொல்லப்பட்டிருக்கும் பற் பசெந்தூரமுறைகளெல்லாம் நமது அநுபோகவைத் திய நவநீதமென்னும் புஸ்தகத்தில் சொல்லப்பட்டிரு க்கின்றன. அவசியமானோர் அப்புத்தகத்தைப்பார்த் துச்செய்து இதிற் சேர்த்துக்கொள்ளலாம். அந்தப் பற்பசெந்தூரங்களைச் சேர்த்தால் விசேஷகுணமுண் டாகும். அப்படி அவற்றைச்செய்து சேர்த்துக்கொள் ளமுடியாதவர்கள் அவற்றைநீக்கி மற்ற சரக்குகளை மாத்திரம்சேர்த்து மாத்திரை செய்துகொள்ளலாம். அப்படிச் செய்துகொள்வதில், பஸ்பசெந்தூரங்கள் சேர்ப்பதுபோல் விசேஷகுணமேற்படாவிடினும்சாதா ரணமாகஉடம்பிற்குப் பலமுண்டாகிவீரியவிருத்தியே ற்படாமற்போகாது. மற்றதாதுவிருத்தி மருந்துகளைப் போலவே நல்லகுணம்தரும். அப்படியும் செய்துகொ ள்ளமுடியாதவர்கள் நமது கம்பெனிக்குநேரில் எழுதி இம்மாத்திரைகளை விலைக்குப்பெற்றுக்கொள்ளலாம். நா ம் இதனைச்சரியான பாகப்படிசெய்து 'வீரியசிந்தாம ணிமாத்திரை,' எனப்பெயரிட்டு 30-மாத்திரைகள் ரூ 1--0--0 வீதம் விற்றுவருவதுடன் நண்பர்களின் இ லாபத்தைக்கருதி இந்த முப்பது மாத்திரைகளையும், தனிவிலையில் ஒருரூபா விலையுள்ள வீரியசிந்தாமணி த்திலா புட்டி ஒன்றையும், தனிவிலையில் ஒன்றரை ரூ பாவிலையுள்ள எலக்டிரிக்பில் என்னும் இரசக்குளிகை

ஒன்றையும், தனிவிலையில் 30 நாள் மருந்து ஐந்து ரூபா விலையுள்ள பூநாகிமன்மத சிந்தாமணி யென்னும் மருந்தையும் ஒருபெட்டியிற் சேர்த்து, 'பக்ஸே அகமதியா, அல்லது, தாதுநஷ்ட நிவாரணப் பெட்டி,' யென்றுபெயரிட்டுஇதனை ரூ 5--0-0க்குவிற்றுவருகிறோம். இதிலுள்ள மேஷி நான்கு மருந்துகளையும் தனித்தனி வாங்கினால் ரூ 8--8--0ஆகும். அவற்றை இந்தப்பெட்டி மூலம்சேர்த்துவாங்கினால் ரூ 3--8--0 இலாபமிருக்கிறது. இந்த நான்கு மருந்துகளையும் ஒருவர் ஏககாலத்தில் வாங்கி உபயோகித்துவரின் விசேஷகுணமுண்டாமென்பது நாம் எடுத்துச் சொல்லவேண்டியதில்லை. ஆதலால், மேற்கண்டபடி இந்த முறையைச் செய்துகொள்ள முடியாதவர்கள் மேற்படி வீரியசிந்தாமணி மாத்திரையைத்தனியாகவாவது மற்ற மூன்று மருந்துகளுடன்சேர்த்தாவது வரவழைத்துக்கொள்க.

101. கஷ்டவியாதி நிவாரணி.

சுத்திசெய்த எட்டிக்கொட்டைச்சூரணம் தோலா-க0

மேற்றோல் சீவின சுக்கு தோலா-க.

ஏலரிசி தோலா—க.

இலவங்கம் தோலா-க.

அக்கிராகாரம் தோலா-க

ஜாதிக்காய் தோலா-க.

இலவங்கப்பட்டை தோலா-க.

மிளகு தோலா-க

வெண்காரம் தோலா-க

பெருலவங்கப்பட்டை தோலா-க

குங்குமப்பூ தோலா-க
கஸ்தூரி விராகனெடை அரை
வெள்ளிரேக்கு-க00
தங்கரேக்கு-டு0
பன்னீர் தோலா-ச0

செய்முறை:-எட்டிக்கொட்டைமுதல் பெருலவங்கப்பட்டை ஈறாகவுள்ள சரக்குகளைத் தனித்தனியிடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து பிறகு ஒன்றாகச்சேர்த்துப் பிறகு குங்குமப்பூ கஸ்தூரி வெள்ளிரேக்கு தங்கரேக்கு ஆகியவற்றையும் முறையே ஒவ்வொன்றாகச்சேர்த்துப் பன்னீரைச் சிறுகச்சிறுக விட்டு எல்லாப்பன்னீரும் செல்லும்வரை நன்றாக அரைத்துக் கடுகளவுமாத்திரைகள்செய்து நிழலிலுலர்த்திச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:-வியாதிக்குத் தகுந்தபடி இந்த மாத்திரைகளில் வேளைக்கு ஒன்றிரண்டு மூன்று தக்க அனுபானங்களில், எல்லாவகை சுரங்கள், சுரக்கட்டிகள், தாதுநஷ்டம், விஷபேதி, அசீரணம், வயிற்றுங்கடுப்பு, க்ஷயம், காசம், மூலம், குஷ்டம், ஜன்னி, முகவாதம், பக்ஷவாதம் முதலிய கஷ்டரோகங்களுக்கும், ஸ்திரீகளின் எல்லாவியாதிகட்கும், பாலரின் எல்லாவியாதிகட்கும் உபயோகிக்கலாம்.

எட்டிக் கொட்டை சுத்தி.

தேவையான அளவு எட்டிக்கொட்டைகளை அதற்கிரண்டுபங்கெடை நாகப்பட்டை ரசத்தில் போட்டு மூன்றுநாள் ஊறவைத்தெடுத்து மேற்றோலை நீக்கிவிட்டு, முன்னளவு வேறு நாகப்பட்டை ரசத்தில்

போட்டு இரண்டுநாள் வைக்கவேண்டும். இப்படியே வெவ்வேறு புதியபாசத்தில் இன்னும் ஒருதடவை செய்து கொள்ளவும். பின்பு அந்தக்கொட்டைகளை யெடுத்து ஈரமில்லாமல் உலர்த்திச் சாணிப்பாலில் ஒருபகல் போட்டுவைத்துப் பின்னர் எடுத்துச் சுத்தமாகக் கழுவி ஈரமில்லாமல் உலர்த்திஅவற்றிற்கு இரண்டுபங்கெடை அவுரியிலைச்சாற்றில் ஒருநாள்போட்டு மறுநாள் எடுத்துக்கழுவிச் சுத்திசெய்து வெயிலில் நன்றாகவுலர்த்திப் பின்னர் அவற்றிற்கிரண்டுபங்கு பசுவின்பாலில்போட்டு ஒருநாள் ஊறவைக்கவேண்டும். மறுநாள் எடுத்துக்கழுவிச் சுத்தப்படுத்திஅரைக்காய்ச்சலாக வெயிலில்உலர்த்திப் பசுவினெய்தெளித்து மணம்வரும்படியாக வறுத்துச் சூரணம் செய்துகொள்ளவேண்டியது. இதுவே எட்டிக்கொட்டைச் சுத்தியாம்.

குறிப்பு.

இவ்வாறு செய்துகொள்வது கொஞ்சம் கஷ்டமாகையால் இங்கிலீஷ் மருந்துஷாப்புகளில்சுத்திசெய்துவிற்கப்படும் எட்டிக்கொட்டைச்சூரணத்தில் மேற்கண்டளவை வாங்கி உபயோகித்துக்கொள்வதுசலபமான மார்க்கம்.

102 ஓமத் திராவகம்.

ஓமம் வீசை—க.
ஜலம் படி—கசு.

செய்முறை:—ஓமத்தை நன்றாகக் கல்மண் ஆய்ந்து சுத்திசெய்து மேற்படி; ஜலத்தில் இரண்டுபடி ஜலமளடுத்து அதிற்போட்டு ஓரிரவு ஊறவைத்துக் கா

லையில் ஓமத்தை அரித்தெடுத்து உரலில்போட்டுஒன்றிரண்டாக இடித்து திராவகமிறக்கும் வாலையிலிட்டு மீதியிருக்கும் பனிரண்டுபடி ஜலத்தையும் முன் ஊறவைத்த ஜலத்தையும்சேர்த்துவிட்டு அடுப்பேற்றியெரித்து கஉ-புட்டி திராவகம் இறக்கிக்கொள்ளவேண்டியது. இதற்குமேல் இறக்கினால் புகைநாற்றம்வரும்.

உபயோகம்:--இதனை அசீரணம், பேதி, வயிற்றுப்பொருமல், குழந்தைகள்மாந்தம் முதலியவைகளுக்கு உபயோகிக்கலாம். பெரியவர்களுக்கு மூன்றவுன்ஸும், குழந்தைகளுக்கு அரை அவுன்ஸ்முதல் ஒரு அவுன்ஸ்வரையிலும் கொடுக்கலாம்.

இந்த முறைப்படியே சோம்பு, காசினிவிதை, காவுஜுபான், மணித்தக்காளிக்காய் உலர்ந்தது முதலிய இஷ்டமான சரக்குகளையெல்லாம் திராவகமிறக்கிக்கொள்ளலாம்

தொழில் உபயோக முறைகள்.

103 இண்டியன் சோப்.

வெண்மையான சவுட்டுமண் சேர்-க.
பூவந்திக்கொட்டை எண்ணில்-உ0
படிக்காரம் விராகனெடை-உ
கிளிஞ்சிற்சுண்ணாம்பு சேர்-கஉ
தண்ணீர் சேர்—ச
இலுப்பை யெண்ணெய் பலம்-ரு

செய்முறை:-சவுட்டுமண்ணை மேற்கூறியதண்ணீரில் இரண்டுசேர் தண்ணீரை ஒருபாத்திரத்திலிட்டு அதிற்போட்டுக்கரைத்துத் துணியால் நன்றாகவ

டிகட்டி யெடுத்துக்கொண்டு அந்தத்தெளிவில், பூவந்திக்கொட்டைகளில்-௧௦ கொட்டைகளையெடுத்து விரைநீக்கிப் பஞ்சுபோல் தட்டிப்போட்டு அதன்மேல் படிக்காரத்திற் பாதியைப்போட்டு ஓரிரவு ஊறவைத்துக்காலையில் எடுத்துக் கையினால் நன்றாகப்பிசைந்து வடிகட்டி யிறுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் இதேபோல் சுண்ணாம்பில், மீதியிருக்கும் இரண்டு சேர் தண்ணீரைவிட்டுக்கரைத்து அதில் மீதியிருக்கும்-௧௦-பூவந்திக்கொட்டைகளை முன்போலத் தட்டிப்போட்டு மிஞ்சியிருக்கும் படிக்காரத்தையும்போட்டு ஓரிரவு ஊறவைத்துக் காலையில் பிசைந்து வடிகட்டியெடுத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் இரண்டு தெளிவையும் ஒன்றாகச்சேர்த்து அடுப்பேற்றியெரித்து அரைவாசிசுண்டினபிறகு இலுப்பையெண்ணெயைவிட்டுக் காய்ச்சிக் கெட்டியானபதத்தில் எடுத்துச் சிறுசிறுமண் கோப்பைகளில்வார்த்து ஆறவைத்துக் கெட்டியானவுடன் எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

உபயோகம்:-இது துணி முதலியவைகளுக்குப் போடவும், உடம்பிற்குத்தேய்க்கவும் உபயோகப்படும். இதனைக் கடையில்வைத்து வியாபாரஞ்செய்து அதிக இலாபத்தையும் அடையலாம்.

104 வேறு சோப்பு.

கடுகெண்ணெய், அல்லது எள்ளெண்ணெய், அல்லது ஆமணக்கெண்ணெய்சேர்-௪௦, காஸ்டிக்சோடா சேர்-௧௧, சுத்தஜலம் சேர்-௨௫, கோதுமை நொய் சேர்-௫.

செய்முறை:-சோதுமை நொய்யை எண்ணெயிற் கலந்துகொள்ளவேண்டும். காஸ்டிக்சோடாவைத் தண்ணீரில்கரைத்து மேற்படி எண்ணெய்க்கலவையில் விட்டுக் கலந்துவைக்கவும். இப்படிக்கலந்து அசையாமல் குளிர்ந்த இடத்தில்வைத்துவிட்டால் உறைந்து கெட்டியாகிவிடும். இதனை இஷ்டமானபடி துண்டுகளாக அறுத்து விற்பனை செய்யலாம்.

குறிப்பு.

இதனுடன் தங்கள் தங்களுக்கிஷ்டமான சுகந்தவாசனையுள்ள எண்ணெய்களைக் கலந்துகொள்ளலாம். இதில் அதிக சிரேஷ்டமானது நம்முடைய ஔஷதசாலையில் விற்கப்படும் அமிர்தசஞ்சீவியேயாம். இதனைச்சேர்த்து உபயோகிப்பதால் பலவகைச் சர்மவியாதிகள் தீர்வதற்கு ஏதுவாகும்.

105 எழுதுகிற கறுப்பு இங்கி.

கடுக்காய்த்தூள் பலம்-கக.
அன்னபேதித்தூள் பலம்-அ.
அல்கோகல் சாராயம் (அதாவது
ரெக்ட்டி பைடுஸ்பிரிட் ஆவ்ஒயின்) பலம்-ரு.
உயர்ந்த நீலப்பவுடர் பலம்-ரு.
ஜலம் பலம்-கஎ.

செய்முறை:—நீலப்பவுடரை மேற்படி சாராயத்தில்போட்டு மூன்றுமணிநேரம் மூடிவைத்தால் அது கரைந்துபோகும். அதன்மேல் கடுக்காய்த்தூளை மேற்படி சலத்திற் போட்டுக் காய்ச்சிக் கொதிவந்தபின் அன்னபேதித்தூளை அதிற்போட்டுக் காய்ச்சி யிற

க்கி ஒருமணிநேரம் ஆறவைத்துப் பின்பு வடிகட்டி அதில் முன்னே சாராயத்தில்போட்டுச் சித்தப்படுத்திவைத்திருக்கும் நீலப்பவுடர் திரவத்தைக் கலந்து கலக்கிவடிகட்டிச்சீஷாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு எழுதுதற்கு உபயோகிக்கவும். இது மிகவும் கருப்பாகவும் பளபளப்பாகவுமிருக்கும்.

106 கறுப்பு இங்கி (வேறு)

சூரத்துக் கடுக்காய்த்தூள் பலம்-கடு.
கருவேலம்பிசின் பலம்-ஙஉ.
அன்னபேதி பலம் அ.
மாசிக்காய் பலம்-ங.
சுத்த ஜலம் பலம்-கஙடு.

செய்முறை:—மாசிக்காயை ஒருசட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி வறுத்து அது சிவந்து பின் கறுப்பாகுந்தருணத்தில் இறக்கி ஆறவைத்துத் தூள்செய்து அதனுடன் கடுக்காய்த் தூளையுஞ்சேர்த்து மேற்கூறிய ஜலத்தில் கஉடு-பலம் ஜலத்திற் போட்டுக்கொதிக்கவைத்துக் கொதிக்கும்போது, மீதியாயிருக்கும் பத்துப்பலம் ஜலத்தில் பிசினையும் அன்னபேதியையும் கரைத்துஅதை மேற்கூறியபடி கொதிக்கும் கடுக்காய் மாசிக்காய்க் கஷாயத்தில் சிறுகச்சிறுகவிட்டு நன்றாகக்கொதிக்கவைத்து இறக்கித் துணியால் வேடுகட்டி மூன்றுநாள்வரை வைத்திருந்து மூன்றுநாள் வடிகட்டிச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தி உபயோகிக்கவும்.

107 சிவப்பு இங்கி.

ஸ்பிரிட் ஆப் ஒயின் பலம்—கஅஉ
மெஜண்டா பவுடர் பலம்—கஜ்ஜு

சுத்தஜலம் பலம்–கஉ௫
விளாம்பிசின் பலம்–எ உ

செய்முறை:—மெஜண்டா பவுடரை மேற்படி ஒயினில்போட்டு மூன்றுமணிநேரம் ஊறவைத்தால் அது கரைந்துபோகும். பின்பு அதனையெடுத்துவைத்துக்கொள்ளவும். அதன்மேல் விளாம்பிசினை ஷை ஜலத்திற்போட்டுக் கொதிக்கவைத்து இறக்கி இளஞ்சூடாயிருக்கும்போது மேற்சொல்லியபடி சித்தப்படுத்திய பவுடர் ஒயின்கலவைத் திரவத்துடன்கலந்துகலக்கி வடிகட்டிவைத்து உபயோகப்படுத்தவும். இதுநல்லசிவப்பாகவும் பளபளப்பாகவுமிருக்கும்.

108 ஊதா இங்கி.

ஸ்பிரிட் ஆப் ஒயின் பலம்–கஅஉ
ஊதாப்பவுடர் பலம்–கதெ௰
விளாம்பிசின் பலம்–எஉ
சுத்தஜலம் பலம்–கஉ௫

செய்முறை:—இதனை மேற்கூறிய சிவப்பு இங்கி செய்பாகத்தைப்போலச்செய்து உபயோகிக்கவும்,

109 நீல இங்கி.

உயர்ந்த நீலப்பவுடர் பலம்–௬
ஆக்ஸாலிக் ஆஸிட் பலம்–க
விளாம்பிசின் பலம்–க
ஜலம் பலம்–௬0

செய்முறை:—ஆக்ஸாலிக் ஆஸிட்டில் நீலப்பவுடரைப்போட்டு மூன்றுமணிநேரம் வைத்திருந்து கலக்கியெடுத்துக்கொண்டு பின்னர், விளாம்பிசினை ஜல

த்திற்போட்டுக்காய்ச்சிக் கொதித்தவுடனிறக்கி ஆற விட்டு இளஞ்சூடாயிருக்கும்போது மேற்படி பவுடர் கலவையை அதில்விட்டுக்கலக்கி வடிகட்டி வைத்துக் கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

110. பச்சை இங்கி.

உயர்ந்த பச்சைப்பவுடர் அவுன்ஸ்—உ
கிரீன் அவ் டாட்டார் அவுன்ஸ்—க
ஜலம் அவுன்ஸ்—கஉ

செய்முறை:—இவைகளை ஒன்றாகக்கலந்து அடுப்பேற்றிக் கொதிக்கவைத்திறக்கி வடிகட்டிவைத்துக் கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

111 சீனாக்கற்கண்டு.

மணலைப்போன்றிருக்கும் அஸ்கா சர்க்கரை வீசை-க
நல்லதண்ணீர் செல்லத்தக்க அளவு.
பசுவின்பால் ஆழாக்கு—க.

செய்முறை:—ஐந்துபடி ஜலம்கொள்ளும்படியான வாயகன்ற ஒரு செப்புப்பாத்திரத்தை நன்றாகக் கழுவிச் சுத்திசெய்து அதில் மேற்படி சர்க்கரையைப்போட்டு அந்தச் சர்க்கரைக்குமேல் இரண்டங்குல உயரம் மிதந்துநிற்கும்படியாக ஜலத்தைவிட்டு அடுப்பேற்றிக்காய்ச்சி சர்க்கரையெல்லாம் கரைந்துருகின வுடனே இறக்கி அந்தப் பாகை வேறொரு பாத்திரத்தில் துணி வேடுகட்டி வடித்து முன்பாத்திரத்தை நன்றாகக்கழுவிமீண்டும் அடுப்பேற்றி அதில் வடிகட்டின ஷை சர்க்கரைப் பாகைவிட்டு எரித்து அது நன்றாகக் கொதிக்கும்போது மேற்படி பசுவின்பாலை அதில் கொஞ்சங்கொஞ்சமாகத்தெளித்து பெரியகரண்டியா

லாவது அகப்பையாலாவது துழாவிவரவேண்டும். அவ்வாறு துழாவிவரும்போது பாகிலுள்ள அழுக்கெல்லாம்நுரையாகிமேலேமிதக்கும். அப்படிமிதக்கும்போது சிறிய துவாரங்களுள்ள சட்டுவத்தால் அதை மேலாகவழித்தெடுத்துநீக்கிவிடவேண்டும். இப்படியே நுரைஉண்டாக உண்டாக எல்லாவற்றையும் நீக்கிவிடவேண்டும். இவ்வாறேகாய்ச்சி, அந்தப்பாகானது இரண்டு விரல்களால் தொட்டுஅவ்விரண்டு விரல்களையும் ஒன்றாகச்சேர்த்தழுத்தியெடுக்கும்போது நூலைப்போல்வரும் ஷர்பத்பதமாகிஅதன்மேல் தொட்டபாகுஆறினவுடன் கட்டிப்போகும்பதமாகுந்தருணம்பார்த்திறக்கி அந்தப்பாத்திரத்தின்வாய்க்குக்கெட்டியானதுணியால்வேடுகட்டி, ஓரிடத்தில்அசையாமல்வைத்துவிடவேண்டும். பின்னர் ஐந்துநாட்கள் சென்றவுடன்மேல் துணியை அவிழ்த்துப்பார்க்க பாத்திரத்தில் மேலே பொரிந்தபதமாகக்கற்கண்டுகட்டியிருக்கும். அதையெடுத்துக்கொண்டுபார்க்க அடியிலும் கற்கண்டு பாளம் பாளமாகக் கட்டியிருக்கும்அதையும் எடுத்தெல்லாக் கற்கண்டுகளையும்சுத்தமானஓலைப்பாயிலிட்டுலர்த்திப் பெட்டிகளிலிட்டு மூடிப்பந்தோபஸ்துசெய்துகொண்டுவிற்பனைக்காயினும், வேறு வகைக்காயினும்உபயோகித்துக் கொள்ளவும். எல்லாக் கற்கண்டுகளையும் எடுத்தபின் பாத்திரத்தினடியில் கொஞ்சம்பாகுகட்டியாகாமலிருக்கும். அதனை யெடுத்துத் தித்திப்புப் பலகாரங்களுக்கு உபயோகிக்கலாம். அல்லது மிட்டாய் வியாபாரிகளுக்கு விலைக்குக் கொடுத்துவிடலாம்.

குறிப்பு.

இந்தக் கற்கண்டு காய்ச்சுவதற்கு அடுப்புமாத்திரம் மிட்டாய்க்கடை அடுப்பைப்போலப் பெரிதாக

க்கட்டிக்கொள்ளவேண்டும். அக்கினியின் வெப்பம் அந்த அடுப்பிற்குள்ளாகவே தங்கியிருக்கும்படி செய்யவேண்டியது முக்கியம்.

112 ஐஸ்செய்யும் பாகம்.

ஒன்றரைப்படி தண்ணீர் கொள்ளும்படியான ஒரு கற்ஜாடியில், நாலைந்துமுறை துணியால் வடிகட்டியெடுத்தஜலத்தைவிட்டு, இரண்டு அவுன்ஸ் வெடியுப்பை நுண்மையாகப்பொடித்து அஷ ஜலத்திற்போட்டு, அந்த ஜாடியின்வாய்க்குச் சரியான காரக்குத் தயார்செய்துபோட்டடைத்து உள்ளே காற்றுப்புகாமற்செய்து அதன்வாய்ப்பக்கமானது மேல்நோக்கியிருக்கும்படி அதனை ஒரு கயிற்றிற்கட்டி, ஆழமும் குளிர்ச்சியுமான ஒரு கிணற்றின்நீருக்குள் அமிழ்ந்தும்படிவிட்டுப் பின்பு தண்ணீரின் மேற்பாகம்வரை வரும்படி தூக்கவேண்டும். இப்படியே அமிழ்த்தியும் தூக்கியும்மூன்று அல்லது நான்குமணிநேரம் செய்துகொண்டிருந்து அதன்மேல் அந்த ஜாடியையெடுத்துத் திறந்துபார்க்க அதனுள்ளிருந்த ஜலமானது கட்டியாயிருக்கும். அதையெடுத்து உபயோகப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

குறிப்பு.

ஜாடியை மூன்று நான்குமணிநேரம் கிணற்றிற்குள் அமிழ்த்தியெடுத்துக்கொண்டிருப்பது கஷ்டமாயிருக்குமாகையால் இரண்டுபேரிருந்து மாற்றிமாற்றிச்செய்துகொள்வது சிரமமல்லாத மார்க்கம்.

113 சோடாவாட்டர் செய்யும்பாகம்.

நன்றாகக் குளிர்ந்ததண்ணீரை இரண்டுடம்ளர்களில் அரைவாசியிருக்கும்படிவிட்டு அவற்றுள் ஒன்றில்

கார்போனெட்ஸோடா அரை டீஸ்பூனும், மற்றொன்றில் டார்டாரிக்ஆஸிட் அரை டீஸ்பூனும்போட்டு அவைகரைந்தபின் இரண்டாவது டம்ளரிலுள்ள ஜலத்தை எடுத்து முதல் டம்ளரிலுள்ள ஜலத்திலூற்ற உடனே கியாஸ் உண்டாகிக்கொதிக்கும். அப்போது அதனையெடுத்துப் பானஞ்செய்து விடவேண்டும். அசல்சோடாவிற்கும் இதற்கும் யாதொரு வித்தியாசமுமிராது. அதைப்போலவே இதுவும் குணம்செய்யும்.

114 கடுதாசியில்எண்ணெய்பட்டால் அதைப்போக்கும் விதம்.

எண்ணெய்பட்ட காகிதத்தில் சுத்திசெய்த கற்பூரத்தைலத்தைஒரு புருவிறகுமேலதடவி அது உலர்ந்தபின் எண்ணெய்பட்டவிடத்தில் ஓயின்ஸ் பிரிட்ஸ் திராவகத்தைப்பூசிச் சிறிதுநேரம் வைத்திருந்தால் அந்தக் கடுதாசியில்பட்டிருந்த எண்ணெய்ச்சத்துநீங்கி நல்ல காகிதமாகிவிடும்.

115 சாயம்போகாமல் வஸ்திரம் தோய்க்கும் முறை.

சுத்தஜலத்தில் காற்பவுன் சோப்பைப்போட்டு அது கரையும்படி கொதிக்கவைத்து, அதன்மேல் அதிற்கொஞ்சம் படிக்காரத்தையும்போட்டுமறுபடியும் கொதிக்கவைத்துச் சாயமுள்ள வஸ்திரங்களை அந்த ஜலத்தில் தோய்த்து உலர்த்திவரின் அவற்றிலுள்ள சாயம் போகாது.

116 வெள்ளை மத்தாப்பு செய்யும்விதம்.

பொட்டுலுப்பு அவுன்–உ.
கெந்தகம் அவுன்ஸ் அரை
நல்லகட்டைக்கரி அவுன்ஸ் அரை

செய்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குகளைப் பொடித்து ஒன்றாகக்கலந்து காகிதங்களில் வைத்துச் சுருட்டி மத்தாப்புச் செய்துகொளுத்த அதிக பிரகாசமாயிருக்கும்.

117 முத்திரை அரக்குச்செய்யும் விதம்.

அவலரக்கு பலம்-௧௫)
வெனிஷியன் டர்பன்டைன் பலம்-௯௧௨
ரோஜனம் பலம்-௮வ
லாம்ளாக்தூள் தேவையான அளவு.

செய்முறை:---அவலரக்கையும் ரோஜனத்தையும் நன்றாகத் தூள்செய்து ஒருபாண்டத்திலே போட்டு அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாக எரித்து அவை நன்றாக உருகினபின்பு, லாம்ளாக் தூளைச்சேர்த்துக் கிளறி அதன்மேல் அப்பாண்டத்தை நெருப்புச்சுவாலையை அவித்துத் தழல்நெருப்பாக்கி அதில் வைத்துக்கொண்டு வெனிஷியன் டர்பன்டைனையும் அப்பாண்டத்தில் உருகியிருப்பவைகளோடு சேர்த்து நன்றாகக்கிளறிக்கொடுத்துப் பின்பு மேடுபள்ளமில்லாமல் மெருகிடப்பட்டதும், நனைக்கப்பட்டதுமாகிய ஒரு கருங்கல்லின்மேல் அதை ஒரு கரண்டியால் மொண்டு பரவலாகவார்த்துக் கைபொறுக்கத்தக்க சூடாயிருக்கும்போது கையால் குளிர்ந்த ஜலத்தைத் தொட்டுக்கொண்டு தேவையான பருமனாகவும், நீளமாகவும் அதைச்சுருட்டி நன்றாக உருட்டி ஜலத்திற்போட்டுவிடவும். அது கெட்டியாகிப்போய்விடும். இவ்வாறே எல்லாவற்றையும்செய்து எடுத்துப் பெட்டியில் பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும். இந்த அரக்கு கறுப்பகா

இருக்கும். இதனைச் சில் முதலியன வைத்தற்கு உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளலாம்.

118 பட்டு வஸ்திரங்களின் எண்ணெய்ச் சிக்கெடுக்கும் விதம்.

அப்ளாக்காரம்
அஸ்கா சர்க்கரை
எலுமிச்சம்பழ ரசம்

இவை செல்லத்தக்க அளவு எடுத்துக் கொஞ்சம் ஜலத்திலேகரைத்து அதில் பட்டுவஸ்திரத்தை நனைத்து ஓரிரவு ஊறவைத்து, மறுநாள் தோய்த்துலர்த்தவும். இவ்வாறு செய்யின் அதிலுள்ள எண்ணெய்ச் சிக்கு முதலியவை நீங்கிப் பளபளப்பாயிருக்கும்.

119 ஜர்மன்சில்வர் சாமான் முதலியவற்றிற்கு பாலிஷ்கொடுக்கும் விதம்.

கொஞ்சம் படிக்காரத்தைத் தூள்செய்து சிறிது வெந்நீரில்போட்டுக் கொஞ்சம் சவுக்காரத்தையும் அதிற்கரைத்து பாலிஷ் கொடுக்கவேண்டிய சாமானை அந்த ஜலத்தில் நனைத்துச் சுத்தமான பிளானலினாலாவது வேறு கெட்டித்துணியினாலாவது நன்றாகத் துடைத்துத் தேய்க்க அதில் நல்ல பளபளப்புண்டாகிப் புதுச்சாமானைப்போன்றிருக்கும்.

120 உடைந்தபீங்கானை ஒட்டவைக்கும் பசை.

வெண்மையான விளாம்பிசின் அவுன்ஸ் அரை
நன்றாகக்கொதிக்கிறஜலம் ஒரு ஒயின் கிளாஸ்
பிளாஸ்டர் ஆவ் பாரிஸ் தேவையான அளவு

செய்முறை:--இவற்றை ஒன்ருகக்கலக்க நல்ல பசையாகிவிடும். இந்தப் பசையைப் பீங்கான்கள் உடைந்த பொருத்துகளில் புருஷினுல் எடுத்துத் தடவி நன்ருகப்பொருத்திக் காயவைக்க அந்தப் பீங்கான் கெட்டியாகப் பிடித்துக்கொள்வதல்லாமல் உடைந்தவாயும் தெரியாது.

121 செப்பு, பித்தளை, ஜர்மன் சில்வர் முதலிய சாமான்களுக்குக் கிலீட் கொடுக்கும விதம.

ஸைனூர் ஆவ் பொட்டாஷ் திராம்-௩
காடிக்காரம் திராம் ஒன்றரை
சீமைச்சுண்ணும்பு அவுன்ஸ்-௧

செய்முறை:—மேற்கூறிய சரக்குகளை நன்ருக அரைத்து ஒரு சீஷாவிற்போட்டுக் காற்று உள்ளே செல்லாமல் காரக்கிட்டுப் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக் கொள்ளவும். பாத்திரங்களுக்குக் கிலீட் கொடுக்க வேண்டியபோது, அந்தப் பாத்திரங்களை நன்ருகத் துலக்கிப் பிரகாசமுள்ளவையாக்கிக்கொண்டு,முன் சொல்லியபடி சீஷாவிற் பத்திரப்படுத்திய பவுடரில் கொஞ்சம் எடுத்து ஒரு பாத்திரத்திற்போட்டுக் கொஞ்சம் ஜலம்விட்டுக் கெட்டியாகக் குழப்பிக்கொண்டு அந்தக் குழம்பிற் கொஞ்சமெடுத்து, முன்னே துலக்கி வைத்திருக்கும் பாத்திரத்தின் மேற்போட்டு பின்பிளானலைக்கொண்டாவது வேறு மிருதுவான துணியைக்கொண்டாவது பெருவிரலால் அந்தக்குழம்பை அழுத்தித்தேய்க்கவேண்டும். கிலீட் பிடித்துக்கொள்ளும். கிலீட் பிடிக்காவிடில், பிடிக்கும்வரையில் அழு

த்தித் தேய்க்கவேண்டும். தேய்ப்புக்குத் தகுந்தபடி கிலீட் அதிகநாளைக்கு நிற்கும்.

122. இரும்புச்சாமான்களில் பெயர் போடும் வகை.

பொட்டுலுப்பு
நவச்சாரம்
மயில்துத்தம்
ஆகிய இம்மூன்றும் சமன்
தேன்மெழுகு தேவையான அளவு.

177022

செய்முறை:—பொட்டுலுப்பு, நவச்சாரம், மயில்துத்தம் ஆகியமூன்றையும் ஜலம்வார்த்தரைத்துமெழுகுபதமாக எடுத்து வைத்துக்கொள்ளவும். பின்னர் தேன்மெழுக்கையுருக்கிப் பேனாவைக்காய்ச்சிச் சூடாக்கிக்கொண்டு உருகிய தேன்மெழுகைத்தொட்டுப் பெயர்போடவேண்டிய கத்தி முதலிய சாமான்களில் எழுதவேண்டியவற்றைச் சுத்தமாக அச்செழுத்துப் போல எழுதி, மேற்சொல்லியபடி மெழுகைப்பால ஃ ளகலாக அரைத்து வைத்திருக்கும் மருந்தை ஒரு கத்தியினாலெடுத்து, அந்த எழுத்துக்களுக்கு மேலே பூசிக் கால்மணிநேரம் வெயிலில்வைத்துக்காய்ந்தபிறகு கொஞ்சம் எலுமிச்சம்பழரசம் மேலே தெளித்து அதன்மேலெடுத்து மேற்பூசியிருக்கும் மருந்தைநீக்கிப்பார்த்தால் எழுதிய இடம் தவிர மற்றையவிடங்கள்கரைந்து எழுத்துக்கள் நன்றாகத்தெரியும். இப்படியே எல்லா இரும்புச்சாமான்களுக்கும் பெயர் எழுதிக்கொள்ளலாம்.

123 பட்டு வஸ்திரங்களின் கறையை நீக்கும் விதம்.

எஸ்ஸென்ஸ் ஆவ் லெமன் அவுன்ஸ்-க
கற்பூரத்தைலம் அவுன்ஸ் அரை

செய்முறை:--மேற்கூறிய, இரண்டையுங்கலந்து சீஷாவிலடைத்து வைத்துக்கொண்டு, பட்டுவஸ்திரங்களிற் கறைபட்டால், ஒரு சிறு துணித்துண்டை யெடுத்துச் சீஷாவிலிருக்கும்மருந்தில் நனைத்துக்கறை பட்டவிடத்தில் தேய்த்துச் சோப்பிட்டுக்கசுழுவினால் கறைநீங்கிவிடும்.

124 சரிகையின் அழுக்கைப் போக்கும் விதம்.

பழமையான கோதுமை ரொட்டியைச் சிறுதுண்டுகளாக அறுத்து ஒருபாத்திரத்திலிட்டு அதிற் கொஞ்சம் நீலப்பவுடரைச்சேர்த்துத் தண்ணீர்விட்டு இரண்டையும் பிசைந்து கூழைப்போலானவுடன் அதையெடுத்து அழுக்குப்பிடித்த சரிகையில் தடவிக்கொஞ்சம் உலர்ந்தபின் புளிரனல் துண்டினாலாவது புருஷினாலாவது அழுத்தித்தேய்த்து ரொட்டிப்பசையை நீக்கிவிட்டு அதன்மேல் மிருதுவான வெல்வெட் துண்டினால் தேய்க்கச் சரிகையிலுள்ள கறுப்புநிறம் நீங்கி நல்ல பளபளப்புண்டாகும்.

125 இரும்புக்கத்திகளில் துருப்பிடிக்காமல் வைத்திருக்கும் உபாயம்.

வேண்டிய அளவு சுண்ணாம்புநீற்றை ஒருபெட்டிநிறையப்போட்டு அதில் துருப்பிடிக்காமல் வைத்தி

ருக்கவேண்டிய கத்திமுதலிய ஆயுதங்களைக் காம்புத விர மற்றப்பாகம் உள்ளேயிருக்கும்படி செருகிவைத் துவந்தால் எத்தனைவருஷமானாலும், அவை துருவே ளுமல் புதியவைபோலவே பளபளப்பாயிருக்கும். ஆ யுதங்களைப் புதிதாகவாங்கியது தொட்டே இவ்விதம் செய்துவரவேண்டும். கொஞ்சநாள் இஷ்டம்போல் உபயோகித்துத் துருவேறியபின் இவ்விதம்செய்தால் துருநீங்காது.

126 மரச்சாமான்களுக்குப் பூசும் வார்னிஷ்.

ஸ்பிரிட்ஸ் ஆவ் ஒயின் புட்டி அரை
அவலரக்குத் தூள் பலம்-கவ.
சாண்டர்ஸ் பலம்-வ.
ரூமிமஸ்தகி பலம்-ஹ.
பறங்கிச்சாம்பிராணித்தூள் பலம்-வ.

செய்முறை:--இவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்துப்பு ட்டியில் போட்டுக்கலக்கி வைத்தால் எல்லாம் கரைந் து வார்னிஷாகி விடும். அதன்மேல் மரச்சாமன்களை நன்றாகத்தேய்த்துச் சுத்தப்படுத்திக் கொண்டு இத னைப் பூசினால் அவை அதிகபளபளப்பாய்க் கண்ணு டிபோன்றிருக்கும்.

127. ஆயுதங்களின் துருவை நீக்கும் உபாயம்.

ஸ்வீட் ஆயில் என்னும் எண்ணெயை துருப்பி டித்த ஆயுதங்களிற் பூசி ஒருநாள் வைத்திருந்து மறு நாள் அவற்றின்மேல் சீமைச்சுண்ணும்பைப் போட்டு த்தேய்த்தால் துருநீங்கி அவைபுதியஆயுதங்கள் போ ல பளபளப்படைந்து விடும்.

128. வெள்ளி சாமான்களைப் பளபளப்பாக்கும் முறை.

ஐபோஸல் பைட்ஆப்சோடாவை ஜலத்திற் போட்டுக் கரைத்து அதில் அழுக்கடைந்த வெள்ளிநகைகள் அல்லது பாத்திரங்களைப் போட்டுக் கழுவி யெடுக்க அவற்றிலுள்ள அழுக்கு நீங்கி அதிக பளபளப்பாயிருக்கும்.

129. வஸ்திரங்களின் கறையைப்போக்கும் உபாயம்.

வஸ்திரங்களில் கறைப்பட்ட விடத்தை ஜலத்தில் நனைத்துப் பிழிந்துவிட்டுப் பின்னர் நெருப்புக்குச்சியைக் கொளுத்தி அதிலிருந்துண்டாம் கெந்தகப்புகையை அவ்விடத்திற் கொஞ்சம்நேரம்படியவைத்தால் கறைநீங்கி விடும்.

130. வெள்ளி நகைகளைச் சுத்தஞ்செய்யும் விதம்.

மானினத்தைச் சார்ந்த மரையென்னும்
மிருகத்தின் கொம்புத்தூள் பலம்-1.
கறியுப்பு (அதாவது போசனத்திற்கு உபயோகிக்கும் உப்பு) பலம்-1.

செய்முறை:—மேற்கூறிய இரண்டையும் ஜலத்திற் போட்டுக் கரைத்து அழுக்கடைந்த வெள்ளியாபரணங்களைப் போட்டுக் கழுவியெடுக்க அவை சுத்தியாகிப் பளபளப்பாயிருக்கும்.

131. வஸ்திரத்தில் பட்ட இரத்தக்கறையைப் போக்கும்விதம்.

வஸ்திரத்தில் இரத்தக்கறை பட்டவிடத்தில் கிரோஸன் ஆயிலைத்தடவிஒருமணி அல்லது ஒன்றரைமணி நேரம் ஊறவைத்துப் பின்னர் வெந்நீர் விட்டுத் தேய்த்துக்கழுவ இரத்தக்கறை நீங்கிவிடும்.

132. சிலதினங்கள்வரை மாமிசங்கெட்டுப் போகாமலிருக்கச் செய்யும் விதம்.

ஆட்டின் முழுத் தொடைகளை முழங்காற்பக்கம் கீழேயிருக்கும்படி தொங்கவைத்திருந்தால் அதனுடையஜலம் வடியாமல் அதிற்றானே தங்கி மூன்று நான்குநாள்வரை கெட்டுப்போகாமலும் துர்நாற்றம் வீசாமலுமிருக்கும். குளிர்காலமாயிருந்தால் எட்டுத்தினங்கள்வரை கெடாமலிருக்கும்.

விநோத முறைகள்.

133 மற்றநேரத்தில் எழுத்து தோன்றாதிருந்து அவசியமானபோது தோற்றும் இங்கிமுறை.

நைட்ரேட் ஆப் பிஸ்மத்தை ஜலத்திற்கலக்கி அதில் பேனாவைநனைத்துக் கடுதாசியில் எழுதினால், எழுத்தானது காயும்வரையிற் சிறிதுதோன்றிக் காய்ந்தபின் மறைந்துவிடும். கடிதத்தைப்பார்த்தால் வெறுங்கடிதம் போலவேயிருக்கும். அதில் எழுதிய சமாசாரத்தை அறிந்துகொள்ளவேண்டியசமயம் வாய்த்தபோது அக்கடிதத்தை மெதுவாகத் தண்ணீரில் நனைத்துப்பார்த்தால் எழுத்துக்கள் தெரியும். இந்த இரகசியத்தை இரண்டு சிநேகிதர்கள் தெரிந்துவைத்துக்கொண்டு பிறருக்குச் சமாசாரம் தெரியாமல் லெட்டர் எழுதிக்கொள்ளலாம்.

134. இரும்பை நீர்வோவுருக்குதல்.

ஓர் இரும்புக்கம்பியைக் கொல்லுலையில்வைத்து நன்றாகப் பழுக்கக்காய்ச்சியெடுத்து, அதன்மேல்,

கெந்தகக்கோல் அல்லது கட்டியைவைத்தால்உடனே இரும்புருகிச் சொட்டுச்சொட்டாகக் கீழேவடியும்.

135. பச்சைமரத்தைப் பட்டுப்போகச் செய்யும் உபாயம்.

ஒருபலம் பாதாசத்தையாவது, அல்லது ஒருபலம் கெந்தகத்தையும் ஒருபலம் வெள்ளைப்பாஷாணத்தையும் சேர்த்துப்பொடித்த தூளையாவது ஒருமரத்தின் ஆணிவேரைத் துளைத்து உள்ளேபோட்டு மூடிவிடவேண்டும். இவ்விதம்செய்ய ஒருமாதத்திற்குள் அம்மரம் பட்டுப்போகும்.

136. மரத்தில் விழும் பூச்சியை நீக்கும் உபாயம்.

ஒரு தாம்பிரக்கம்பியையும், ஒருதுத்தநாகக் கம்பியையும்சேர்த்து, பூச்சிவிழுந்தமரத்தின் ஒருபெரிய வேரில் சுற்றிவிடவேண்டும். இவ்விதம்செய்ய ஐந்தாறு தினங்களுக்குள் பூச்சிநீங்கிவிடும்.

137. சிவந்த புஷ்பத்தை வெண்மையான புஷ்பமாக்கும் விதம்.

கெந்தகத்தைப்புகைத்து அப்புகையைச் சிவப்பு நிறமுள்ள புஷ்பத்திற்குக்காட்டினால், அதுவெண்மை நிறமுள்ளதாகிவிடும்.

138. வெண்மையான புஷ்பத்தை சிவந்த புஷ்பமாக்கும் விதம்.

மேற்கூறிய படி கெந்தகப்புகையால் வெண்மைநிறமான புஷ்பத்திற்கு வெல்லப்புகையைக்காட்டினால், அது மீண்டும் சிவப்பாகிவிடும்.

139 வெள்ளைநிறமுள்ள புஷ்பம் மஞ்சள் நிறமாவதற்கு.

குங்குமப்பூவைத் தண்ணீர்விட்டரைத்து வெண்ணிறபுஷ்பத்திற்குத் தெளிக்க அது மஞ்சள் நிறமாகி விடும்.

140. சிவப்பு நிறமுள்ள புஷ்பம் பொன்னிறமாவதற்கு

ஷை குங்குமப்பூவைத் தண்ணீர் விட்டரைத்து ச்சிவப்பு நிறமுள்ள புஷ்பத்திற்குத்தெளிக்க அது பொன்னிறமாய்விடும்.

141. கனிகளை அதிக மதுரமுள்ள வைகளாகச் செய்வதற்கு

எந்தப் பழவர்க்கமரங்களின் விதைகளையும் கெட்டித்தேனில் ஒருநாள் ஊறவைத்து மறுநாளெடுத்து நல்லமண்ணில்நட்டுப் பயிராக்கி ஜலம்விட்டுவளர்த்து வர அந்தச் செடியிலுண்டாகும் கனி மிகவும் மதுரமாயிருக்கும்.

142. வெள்ளரிப் பழம் ருசியுள்ளதாகவும் பெரியதாகவும் உண்டாவதற்கு.

பசுவின்பாலையும் தேனையும் சமமாகக்கலந்து அதில் வெள்ளரிவிதையைப்போட்டுப் பிசைந்து ஒருநாள்வைத்து மறுநாள் எடுத்துப் பூமியிலிட்டுப் பயிர்செய்ய அச்செடியிலுண்டாகும் பழங்கள் மிகவும் பெரியனவாயும், மதுரமுள்ளனவாயுமிருக்கும்.

143. பலவர்ண திராக்ஷக்கனி யுண்டாக்க.

வெண்மைநிறமான திராக்ஷச் செடியின் ஒருகிளையையும், கருமைநிறத்திராக்ஷச்செடியின் ஒருகி

ளையும் அடிப்பக்கத்திற் கத்தியாற்சீவி, அவ்வாறு சீவிய பாகங்களை ஒன்றோடொன்று பொருந்தவைத்து நூலினாற்கட்டிப் பூமிக்குள்ளேபுதைத்து ஜலம்வார்த்து வளர்க்க அச்செடியிலே வெண்மைநிறமுள்ள கனிகளும், கருமைநிறமுள்ள கனிகளும், செம்மைநிறமுள்ளகனிகளும், முறையே உண்டாகும்.

144 புளிப்பு மாதளை இனிப்பாக.

ஆறேழு மாதங்கள் வரையில் மனிதர் மூத்திரத்தைப் புளிப்புமாதளஞ்செடியில் ஊற்றிவந்தால் அது புளிப்புமாறி இனிப்பு மாதளையாய்விடும்.

145. இனிப்பு மாதளை புளிப்பாக.

இனிப்பு மாதளையைப் பயிர்செய்து ஒருவருடங் கழித்தபிறகு நாளொன்றுக்குக் காற்படிவீதம் புளித்தகாடியை அதனடியில் ஒருமாதம்வரையில் விட்டுக்கொண்டுவந்தால் அச்செடியின் கனிகள் இனிப்புமாறி மிகுந்த புளிப்பாயிருக்கும்.

146. சாதாரண இனிப்பு மாதளையை விசேஷமுடையதாகச் செய்ய.

இனிப்பு மாதளஞ்செடியில் நாள் ஒன்றுக்குஒவ்வொரு ஆட்டின் இரத்தம் வீதம் ஆறேழு மாதங்கள்வரைவிட்டுக் கொண்டுவந்தால் அச்செடியில் கனிகள் விசேஷமாக உண்டாவதோடு விதைகள் உயர்ந்த ஜாதிமாணிக்கம்போல மிக்க சிவப்பாயும் பருமனாகவுமிருக்கும்.

147. மதுபானத்தை நீக்கும்உபாயம்.

நான்கு அவுன்ஸ் பன்னீரில், எட்டுக்ரோன்ஸ்டார்டார் எமிட்டிக்கைக்கலந்து இந்தக் கலவையைகுடிகா

ரன் வழக்கமாகத் தினந்தோறும் எவ்வளவு குடிப்பானோ அவ்வளவு கள்ளுடன் சேர்த்துக் கலந்துகொண்டு அதில் வேளையொன்றுக்கு அரை அவுன்ஸ்வீதம் அவனைக் குடிக்கும்படிசெய்துவந்தால் சிலதினங்களில் அவனுக்கு மதுபானத்தில் வெறுப்புண்டாக அவன் அதை நிறுத்திவிடுவான்.

148. மலராத பூவரும்பைநெடுநாள்வரை கெடாமல்வைத்திருக்கு முபாயம்.

மலருந்தருணமுள்ள பூவரும்பை மூன்றங்குலநீளக்காம்புடன் கத்தரித்து உடனே கத்திரிக்கப்பட்டமுனையில் அரக்கிட்டு முத்திரைவைத்து சுத்தமான ஒரு மெல்லிய வெள்ளைக்கடிதத்தில் அந்த அரும்பைவைத்து மெதுவாகச் சுருட்டிப் பெட்டியில் வைத்துவிட்டால் அவ்வரும்பானது எத்தனைநாளானாலும் கெட்டுப்போகாமலிருக்கும். அதனைத் தேவையானபோது எடுத்து முத்திரைவைத்திருக்குமிடத்தைக் கத்தரித்து நீக்கிவிட்டு கொஞ்சம் ஜலத்தில் உப்பைப்போட்டுக் கரைத்து அதில்போட்டுவைத்து மறுநாள் காலையில் பார்த்தால் அது செடியில் மலர்ந்தபுஷ்பத்தைப்போல வர்ணமும் மணமும் குறையாமல் மலர்ந்திருக்கும்.

149. செடிகளிற் பற்றிய பூச்சிகளை நீக்கும் உபாயம்.

நல்ல தண்ணீர் புட்டி—௪௮
புகையிலைத்தூள் பவுன்—௧
கெந்தகத்தூள் பவுன்--௧
தாளிக்காத சுண்ணாம்பு பவுன்--௧

செய்முறை:--இவைகளை மிஸ்ரமித்துக்கொண்டு அன்ரநாள் ஊறவைத்துப் பின்னர்எடுத்து பீச்சாங்கு

ழலில் அடைத்துக்கொண்டு பூச்சிபிடித்திருக்கும் செடிகளின்மீது அடித்துவர அந்தப் பூச்சிகள் நீங்கிச்செடிகள் நன்றாகவளரும்.

150. சழற்றக்கூடாத தங்க மோதிரத்தை விரைவிற்சழற்றும் உபாயம்.

கைவிரல்களிலோ கால்விரல்களிலோ அணியப்பட்டிருக்கும் தங்கமோதிரம், அவ்விரல்கள்,நோய் முதலிய காரணங்களாலோ வேறு காரணங்களாலோ பருத்துக் கழற்றமுடியாமலிருந்தால் கொஞ்சம் இரசத்தை அந்த மோதிரத்தின் ஒருபக்கத்தில் வைத்துநன்றாகத்தேய்த்து மோதிரத்தை ஒருதட்டுத்தட்டினால் அது உடனே உடைந்துவிரலைவிட்டு நீங்கிவிடும்.

151. புஷ்பங்கள் காயாமலிருப்பதற்குபாயம்.

மழைத்தண்ணீரை ஒரு புட்டியிலேவிட்டு புஷ்பங்களின் காம்புகள் ஒருபக்கமாகவிருக்கும்படி செண்டுகட்டி அந்தக்காம்புகள் ஜலத்தில் அமிழ்ந்தியிருக்கும்படியாக அச்செண்டை அந்தப் புட்டியில்வைத்துவிட்டால் புஷ்பங்கள் நெடுநாள்வரை காய்ந்துபோகாமல் அன்றலர்ந்தவை போன்றிருக்கும்.

152. முட்டையை ஊர்ந்துசெல்லும்படி செய்தல்.

முட்டையின் ஒருபக்கத்தின் முனையில் சிறு துவாரஞ்செய்து உள்ளிருக்கும் மஞ்சட்கரு வெள்ளைக்கரு ஆகியவற்றையெடுத்துச் சுத்திசெய்துவிட்டு அதனுள் மெதுவாக ஒரு அட்டையை உயிருடன் உள்

ளோ செலுத்திக் துவாரத்தை வெள்ளை மெழுகால்மூடி த் தெரியாமல் பக்குவப்படுத்திவிட்டு ஜனங்கள்கூடிய விடத்தில் வைத்தால் உள்ளேயிருக்கும் அட்டை ஊருவதை முன்னிட்டு முட்டை உருளும். இந்த நுட்ப த்தை அறியாதார் முட்டையே உருளுவதாக நினைத் து ஆச்சரியப்படுவார்கள்.

153 முட்டையிலுள்ள தோஷத்தைப் பரீக்ஷித்தறிதல்.

முட்டையை இடக்கையின் பெருவிரலுக்கும் ஆட்காட்டிவிரலுக்கு மிடையில்வைத்து வெளிச்சத்திற்கு நேரேபிடித்து வலக்கையின் இரண்டு விரல்களால் தொட்டு உருட்டித்திருப்பித் திருப்பிப் பார்க்கவேண்டும். நல்ல முட்டையாயிருக்கும்பக்ஷத்தில் முட்டையின் உட்பக்கத்தில் முழுதும் வெளிச்சமாயிருக்கும் பழைய முட்டையாயிருக்குமானால் உச்சியிலே சற்று வெளிச்சமாயும் மற்றபாகங்களில் அரைவாசி வெளிச்சமாயுமிருக்கும். மிகவும் கெட்டமுட்டைக்கு முழுதும் இருளாயிருக்கும்.

154. ஷை பரீக்ஷை மற்றொருவிதம்.

தண்ணீர் அவுன்ஸ்--௧0

உப்பு அவுன்ஸ்--௩

இவ்விரண்டையுங்கலந்து இந்த ஜலத்தில் முட்டைகளை மெதுவாகப் போட்டால் நல்ல முட்டைகள் கீழே படிந்துவிடும். கெட்டமுட்டைகள் மேலே மிதந்துகொண்டிருக்கும்.

155. கோழிமுட்டைகளை அதிகநாளைக்கு கெட்டுப்போகாமலிருக்கச்செய்யு முபாயம்.

அதிகமாகக் கொதிக்குங் குமிழியெழும்ஜலத்தில் முட்டைகளை ஒருநிமிஷநேரம் போட்டெடுத்துக் குளிர்ந்தவிடத்தில் வைத்தால் அவை கெடாமலிருக்கும்.

ஒரு ஜாடியிலே உப்பைக்கொட்டி அதன்மேலே முட்டைகளைப்பரப்பி மேலும் உப்பைக்கொட்டி ஜாடிவாயை மூடிவைத்தால் முட்டைகள் கெடாமலிருக்கும்.

சுண்ணும்பைக்கரைத்தஜலத்தில் முட்டைகளைப் போட்டு வைத்துக்கொண்டாலும் கெடமாட்டா.

விளாம்பிசினைக் கூழைப்போல ஜலத்திற்கரைத்து அதில் ஒடு முழுவதும் படியும்படி முட்டைகளை அமிழ்த்திஎடுத்துக் காயவைத்துக்கொண்டாலும் முட்டைகள் கெட்டுப்போகமாட்டா.

156. காய்ச்சினபாலை அதிகநாளைக்கு கெடாமலிருக்கச் செய்யும் முறை.

கொஞ்சம் சர்க்கரைசேர்த்துப் பாலைக்காய்ச்சிச் சூட்டுடனே ஒரு சீஷாவில்விட்டு உள்ளே காற்றுப்புகாதபடி காரக்கிட்டடைத்து, வாய்க்கு அரக்கிட்டு வைத்தால் அந்தப் பாலானது இரண்டுமூன்று மாதங்கள்வரை கெடாமலிருக்கும். ஆயினும், இதில் வெண்ணெய்மட்டும் பாலைவிட்டுப் பிரிந்திருக்கும். ஷை பாலைக்காய்ச்சி விடும்போது அதனுடன் கொஞ்சம்மு...டைமஞ்சட்கருவைச் சேர்த்துவிட்டால் வெண்ணெ...ரியாது.

157. பச்சைப்பாலை அதிககாலைக்குக் கெடாமலிருக்கச் செய்யும் விதம்.

கொஞ்சம் சோடாப்பவுடரையும், சர்க்கரையையும் பச்சைப்பாலுடன்சேர்த்து அதை ஒருபுட்டியிலடைத்துக் காற்றுப்புகாமல் காசக்கிட்டுவைத்தால் பத்துப்பதினைந்துநாள்வரை அந்தப்பால் கெடாமலிருக்கும்.

158. கேட்டிப்பால் செய்யும் விதம்.

கொஞ்சம் சர்க்கரைகலந்தபாலை அடுப்பேற்றிச் சிறுதீயாகஎரித்துக் கட்டிபாகும்வரை காய்ச்சிப்பின்னர் அதை வெயிலில் காயவைத்து, நன்றாயுலர்த்திடப்பாவில் அடைத்துக் காற்றுப்படாமல் வைத்துக்கொள்ளவும். பால் அகப்படாதகாலங்களில் இதிற்கொஞ்சமெடுத்துத் தண்ணீரில்கரைத்தால் நல்ல பாலாகிவிடும். உபயோகப்படுத்திக்கொள்ளவும். இது காட்டுவழிப் பிரயாணங்கட்கும், கப்பல் பிரயாணத்திற்கும், வனசஞ்சாரத்திற்கும் மிகவும் உபயோகப்படும்.

159. முட்டை[illegible]முகேரைய வேகவைக்கும் விதம்.

சிமைக்கொடுக்காப்புளி பலம்—உ
ஜலம் படி அரை
கோழிமுட்டை ஒன்று அல்லது இரண்டு.

செய்முறை:-- அரைப்படி கொள்ளக்கூடிய ஒருபாத்திரத்தில் நிறைய ஷை அரைப்படி ஜலத்தையும்விட்டு அதில் கொடுக்காப்புளியை நன்றாகத்தட்டி நசுக்கிப்போட்டு முட்டைகளையும்போட்டு அதன்மே

ல் ஒரு பாத்திரத்தால் காற்றுப்புகாமல்மூடி அந்தப் பாத்திரம்நிறையவும் ஜலம்விட்டு அடுப்பேற்றி ஒன்றரை அல்லது இரண்டுமணிநேரம் எரிக்க முட்டையோடு சிவந்துகரைந்து முட்டை நன்றாகவெந்துபோம். அப்படி முட்டையோடு கரையாதபக்ஷத்தில் பின்னும் அரைமணிநேரம் எரித்தால் முட்டையோடு சிவந்துவெந்துபோம். ஓடு குருவிரத்தம்போற் சிவந்துபோவதுதான் முட்டைவெந்துவிட்டதற்கடையாளம். இந்த முட்டையை எடுத்து முறப்பா முதலியவைகளாகச்செய்து உபயோகித்தால் தாதுவிருத்தி முதலியனவுண்டாகும்.

160. மாங்கனியை அதிகநாளைக்குக் கெடாமல்வைத்திருக்கும் உபாயம்.

காயம்படாத நல்ல மாங்கனிகளைப்பொறுத்துக்கழுவிச்சுத்திசெய்து, ஒரு வாயகன்ற புட்டியிற்போட்டு அதுநிறையக் கலப்பில்லாத அசல் கெட்டித்தேனைவிட்டுக் காற்றுப்படாமல் மூடிவைத்திருந்தாலெத்தனை நாளானாலும் மாம்பழம் கெட்டுப்போகாமலிருக்கும்.

161. எலுமிச்சம்பழத்தைக் கெடாமல் வைத்திருக்கு முபாயம்.

ஒருபாண்டத்திலே கொஞ்சம்ஈரமுள்ளமண்ணைப்போட்டு அந்த மண்ணுக்குள் தேவையான எலுமிச்சம்பழங்களைப் புதைத்துப் பானைவாயைமூடிச் சீலைசெய்து காற்றுப் புகாமல் வைத்தால் எத்தனை நாளாயினும் அந்தப் பழங்கள் கெடாமல் மரத்திலிருந்து அப்பொழுதுதான் பறித்தபழங்களைப் போன்றிருக்

162. பசுவின் பாலை உதிரமாகச் சோரியச் செய்யும் விதம்.

ஐந்தாறு இந்திர கோபப் பூச்சிகளைப் புல்லுக்குள் வைத்துச் சுருட்டிப் பாற்பசுவுக் கூட்டி, அப்பசு குடிக்கும் தொட்டித் தண்ணீரிலும் ஒரு இந்திர கோபப் பூச்சிகளைத் தூள் செய்து கலக்கி அதனைக் குடிக்கும் படி செய்தால் அந்தப்பசுவின் பால் மறுநாள் முதல் இரத்தம் போலாகிவிடும். பால்கறக்கும்போது பார்க்கும்மனிதர்கள் ஆச்சரியப்படுவார்கள். இதைமாற்றவேண்டுமானால் அந்தப்பசு தண்ணீர் குடிக்கும் தொட்டியை நன்றாகக் கழுவிச் சுத்திசெய்து அதில் நல்ல தண்ணீர் விட்டுக் கொஞ்சம் சுக்குத்தூளைப் போட்டுக் கலக்கி அதனைக் குடிப்பாட்டி வர இரண்டு மூன்று தினங்களில் பால் வெண்மை நிறமாகி விடும்.

163. கடவுள் மகிமையால்சேத்தபிராணிகள் மீண்டும் உயிர்பெற்றெழும்விதம்.

தேவையான இந்திர கோபப்பூச்சிகளைக் கொண்டுவந்து உலர்த்தித் தூள் செய்து, மண்ணில் பாத்திகட்டி அதில் அந்தத்தூளைத்தூவித் தண்ணீர்தெளித்து, மேலே வரகு வைக்கோலைப் போட்டுமூடிமேலே தண்ணீர் தெளிக்கவும். இவ்வாறே மூன்று தினங்கள் செய்தால் பூமிசாரத்துக்குத் தகுந்த படி மறுதினத்திலாவது, இரண்டாந்தினத்திலாவது, மூன்றாந்தினத்திலாவது அவ்விடத்திலே அநேகம் இந்திர கோபப்பூச்சிகள் உற்பத்தியாகிவிடும். இந்தப்பூச்சி தாதுபுஷ்டி முதலானவைகளுக்கு மிகவும் உபயோகப்படும். ஆதலால், இந்தத் தூளைத்தயார் செய்து வைத்துக்கொண்டு பூச்சிக

கப்படாதகாலங்களில் இவ்வாறு செய்து அவற்றைச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

164. எலுமிச்சம்பழத்தில் இரத்தம் சொரியும்படி செய்யும் விதம்.

ஒரு எலுமிச்சம்பழத்தில் சிறு துவாரஞ்செய்து அதற்குள்ளே சிறிது மெஜெண்டாபவுடரைச் செலுத்தி மஞ்சள் மெழுகால் துவாரத்தை அடைத்து மடியில் மறைத்துவைத்துக்கொண்டு, ஜனங்கள்கூடியவிடத்தில் எலுமிச்சம்பழத்தில் இரத்தம்வரச் செய்கிறேன் என்றுசொல்லி, அவர்கள் நம்பிக்கைகொள்வதற்காக அவர்களிடம் வேறொரு எலுமிச்சம்பழத்தை வாங்கிக் கைசாகசத்தால் தந்திரமாக அதைமறைத்துவிட்டுமுன்னே மடியில்வைத்த எலுமிச்சம்பழத்தை யெடுத்து மெழுகால் அடைக்கப்பட்டிருக்கும் துவாரத்திற்கு நேரே கத்தியைவைத்து, அறுக்க இரத்தம் வடியும். பார்ப்பவர்களெல்லோரும் ஆச்சரியமடைவார்கள்.

165. வெள்ளிமரம் உண்டாக்குதல்.

ஒருஅவுன்ஸ் உயர்ந்த வெள்ளியை ஒருகிளாஸில்போட்டு அதில், மூன்று அவுன்ஸ் நைட்ரிக் ஆஸிடைவிட்டால் வெள்ளிகரைந்துவிடும். பின்னர் அதை யெடுத்து கிளாஸினால் செய்யப்பட்ட பளபளப்பான கூஜாவில்போட்டு அதில் ரசம் எட்டுஅவுன்ஸும், நல்லதண்ணீர் இருபத்துநான்கு அவுன்ஸும்விட்டு அந்த கூஜாவுக்குக் கார்க்கிட்டு அசையாமல் வைத்திருந்தால் ஒருவாரத்திற்குள் அதற்குள் வெள்ளி மரம்போல் தோற்றமுண்டாகி இலை, கவர் முதலியவைகள்

கீர்ணப்பட்டு நாட்செல்ல நாட்செல்ல அவ்வை நன்றாக விருத்தியாகிவிளங்கும். இது பார்ப்பதற்கு அதிசயமாயிருக்கும்.

போசன வகை முறைகள்.

166. சேப் முறப்பா.

தேவையான ஆப்பிள் பழங்களைக்கொண்டுவந்து, மேற்றோலைச் சீவித் துண்டுகளாகச்செய்து நடுவிலுள்ள விதைகளை நீக்கிவிட்டு மூங்கிற்குச்சியினால் அ[illegible]டுகளை நன்றாகக்குத்திக் கழுவிப் பின்பு ஜலத்திற்போட்டு நன்றாக வேகவைத்திறக்கி ஜலத்தை வடித்துவிட்டுப் பழத்தின் எடைக்கு மூன்றுபங்கெடை பூரா சீனியைப்பாகுசெய்து வடிகட்டி ஒருபாத்திரத்தில்விட்டு அடுப்பேற்றி அதில் முன்வேகவைத்த பழத்துண்டுகளைப்போட்டு முக்கால் பாகமாகக்காய்ச்சியிறக்கி வாய்க்குத் துணிவேடுகட்டி வைத்திருந்து, மறுநாளும் காய்ச்சிப் பதத்திலிறக்கி வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

167. அனாஸ்பழ முறப்பா.

தேவையான அனாஸ்பழங்களைக்கொண்டுவந்து மேலுள்ள முளைகள்போகும்படியாகச் சீவி, நடுவிலுள்ள முளைகளையும் நீக்கிவிட்டுத் துண்டுகள்செய்து முன்முறையில் சேப்பழத்துண்டுகளைக் குத்தினதுபோலவே மூங்கிற் குச்சியால் குத்திக்கழுவிப் பின்பு ஜலத்திற்போட்டு வேகவைத்து நீரைவடித்து எடுத்துக்கொள்ளவும். வேறு இரண்டு அனாஸ்பழங்களைச் சாறுபிழிந்து மேற்கூறிய பழத்துண்டுகளில்விட்டு அந்தப்பழத்துண்டுகளின் எடைக்கு மூன்றுபங்கெடை சீனிசர்க்கரைசேர்த்து, அடுப்பேற்றி முறைப்படி காய்ச்சிப் பக்குவப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

168. வாழைப்பழ ஷர்பத்.

அதிகக் கனிவும், அதிகக் காய்வெட்டுமில்லாமல் நடுத்தரமாகப் பழுத்த ரஸ்தாளிவாழைப்பழம் இருபத்தைந்து கொண்டுவந்து தோலைநீக்கிவிட்டு ஒரு புதுப்பானையில்போட்டுப் பிசைந்து, அதில், மகிழம்பட்டையையுலர்த்தியிடித்து வஸ்[illegible]காயஞ்செய்த சூரணம் பலம்-டு-போட்டு மிஸ்ரமித்[illegible] ஓரிரவுவைத்திருந்து காலையில் அதையெடுத்துக் கம்[illegible]ளித்துண்[illegible]ல் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகவைத்துப் பிழி[illegible] இ[illegible]டியும். இப்படியே எல்லாவற்றையும் பிழி[illegible]த்தை யெடுத்துக்கொள்ளவும். பின்பு அ[illegible]த இரசத்திற்குச் சமன் சீனிசர்க்கரைசேர்த்து [illegible]அடுப்பேற்றி இளம்பதமாகக்காய்ச்சி யிறக்கிக்கொண்டு, மற்றொரு பாத்திரத்தில் நல்ல பசுவின்நெய் பல[illegible]வ. விட்டுக் காய்ச்சிச் சூடானவுடன் அதில் இலவங்கம் விராகனெடை-வ. ஏலக்காய் விராகனெடை-வ. இலவங்கப்பட்டை விராகனெடை-வ-போட்டு வறுத்து இலவங்கம் முதலியவை பொரிந்து வாசனைவந்தவுடன், மேலே காய்ச்சி யிறக்கியிரு[illegible]சத்தை அதில் கொட்டிச் சிறுதீயாகஎரித்துக் காய்ச்சிப் பெருங்குமிழிகள் கிளம்பினபதத்தில் இறக்கி ஆறவிட்டுச்சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:-இதில் தோலா-க கஉ. காலைமாலை இரண்டுவேளையும் சாப்பிட மார்புதுடித்தல், சீதபேதி, இரத்தபேதி, மூலச்சூடு, அஸ்திச்சூடு, அஸ்திவெட்டை, மேகவெட்டை, எலும்புருக்கிநோய், தாதுநஷ்டம் முதலியவை நீங்கித் தாதுபுஷ்டி, தைரியம் மு[illegible]லியவையுண்டாம்.

169 பஞ்சாமிர்த ஷர்பத்.

பொதினாவிலைச்சாறு, இஞ்சிச்சாறு, புளிப்புமாம்பழச்சாறு, தருஞ்சிநாரத்தம்பழச்சாறு, எலுமிச்சம்பழச்சாறு இவை வகைக்குச் சமன்கொண்டு, இவற்றிற்குச் சமனெடை திராக்ஷாக் காடிசேர்த்து எல்லாவற்றிற்கும் சமனெடை நாட்டுச்சர்க்கரை சேர்த்து இரண்டுமுறை வடிகட்டி நுரைநீக்கி அடுப்பேற்றிச் செட்டிப் பதமான ஷர்பத்தாகக் காய்ச்சிக் கொள்ளவும்.

உபயோகம்:—இதில் ஒரு ரூபாயெடை அல்லது இரண்டு ரூபாயெடையைச் சாப்பாட்டுக்கு முன்னும் பின்னும் உட்கொண்டுவர, அஜீரணம், வாயு, பித்தம், அரோசகம், வயிற்றிரைச்சல் முதலியவைதீர்ந்துநல்லபசி தீபனமுண்டாம்.

170. வல்லாரை ஷர்பத்.

வல்லாரையை இடித்துப் பிழிந்த சாறு தேவையான அளவு. ஒருசெங்கல்லை நன்றாகக் காய்ச்சி யெடுத்து மேற்படி சாற்றில் போட்டு முரித்துக் கொண்டு பின்பு செங்கல்லை யெடுத்துவிட்டு அந்தச்சாற்றிற்குச் சமனெடை சீனிசர்க்கரைசேர்த்துக் கலக்கி வடிகட்டி அடுப்பேற்றி ஷர்பத் பதமாகக் காய்ச்சி யிறக்கி ஆறவிட்டுச் சீஷாவில் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதில் ஒன்று அல்லது இரண்டு ரூபாயெடை காலைமாலை இரண்டு வேளையும் உபயோகித்துவர, மூளைபலப்பட்டு நல்லஞாபகசக்தியுண்டாம். பித்தமயக்கம், தலைசுழற்றல் முதலியவைநீங்கும். மூளையைச் சுத்தப்படுத்தி அதற்குப்பலத்தைக் கொடுப்பதில் இதுமிகவும் சிறந்தது. ஸ்கூலில் உயர்தரப்பரீ

க்ஷைக்குவாசிக்கும்மாணாக்கர்க்கு இது மிகவும் உப...
கமானது. பரீக்ஷையில் தேறவிருப்ப முள்ளவர்கள்
தனைச் செய்து உபயோகித்துப் பரீக்ஷைபார்க்க...

171 செம்பரத்தம்பூ ஷர்பத்

வேண்டிய அளவு செம்பரத்தம்பூவைக்கொண்டு வந்து தண்ணீரிற்போட்டு வேகவை...த்து அதற்குச்சம னெடை கற்கண்டுசேர்த்துக்காய்ச்சி ஷர்பதபதத்தில் இறக்கிச் சீஷால் பத்திரப்படுத்தவும்.

உபயோகம்:—இதில் இரண்டுரூபாயெடை... ன்றுரூபாயெடை காலைமாலை உபயோகித்துவ... ணரோகங்கள் தணியும். தேகத்திற்கு ஆ...ராக்கிய மாகவிருக்கும்.

172. வாதுமை அல்வா.

கசப்புள்ளவைகளை நீக்கித் தோல...மிச்
சுத்திசெய்த வாதுமைப்பருப்பு பலம்-௧0.
நல்லவெள்ளைச்சர்க்கரை பலம்-௩0
சுத்தமான பசுநெய் பலம்-௩.
பன்னீர் பலம்-௧.
குங்குமப்பூ விரா...டை-௩.

செய்முறை:—வாதுமைப்பருப்பைக் கொஞ்சம் அரைத்து அதன்மேல் குங்குமப்பூவைச் சேர்த்து நன்றாக நுண்மையாகும்படி அரைத்து அல்வா கி...ளறும் பாத்திரத்தில்போட்டு நெய்யையும் சர்க்கரையையும் அதிற்கலந்து ஒருஆழாக்கு ஜலமும்விட்டு அடுப்பேற்றிக்கிண்டி அவை வெந்து, கைவிரலால்தொட்டுப்பார்க்கும்போது பிசினைப்போல்வரும் பதம்பார்த்திறக்கிச் சூடாறினபின்பு பன்னீரையும்விட்டுப்பீங்...ன் பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தி உபயோகிக்கவும்.

[illegible]தனால் உடம்புக்கு நல்ல பலம்வரும். மூளைச்சூடுத
[illegible]ிந்து ஞாபகசக்தி யுண்டாகும்.

173 மாங்காய்ச் சட்னி.

நாரில்லாத மாங்காய்ச்சதை பலம்-௫.
தேங்காய் (மேல்தோலை நீக்கினது) பலம்-௨௮.
இஞ்சி பலம்-௪௰.
பச்சைமிள[illegible]ாய் பலம்-௧௰.
வெங்காயம் பலம்-௨௮.
உப்பு செல்லத்தக்க அளவு.
எலுமிச்சம்பழரசம் செல்லத்தக்க அளவு.

[illegible]முறை:— மேற்கூறியவைகளைத் தனித்தனி [illegible]ரைத்து முடிவில் எல்லாவற்றையும் ஒன்ருகக் கலந்து அதன்மேல் செல்லத்தக்க உப்பையும், எலுமிச்சம்பழரசத்தையும்சேர்த்துப் பிசறிவைத்துக் கொண்டு போசனத்திற்கு உபயோகிக்கவும். அன்னத்து வேஷம் முதலியவை நீங்கிப் போசனம் நன்ருகச் செல்லும். அஜீரணம் முதலியவை நீங்கிப் பசிதீபன முண்டாகும்.

குறிப்பு.

இந்தச் சட்னியைக் கொஞ்சம் கடுகு, நல்லெண்ணெய், பெருங்[illegible] சேர்த்துத் தாளித்து வைத்துக்கொண்டால் அதிக நாளைக்குக் கெடாமலிருக்கும்.

174. தயிர்ச் சட்னி.

நீர்நீக்கின தயிர்ச்சக்கை பலம்-௫.
தேங்காய் (மேற்ருேல் நீக்கினது) பலம்-௫.
வெங்காயம் பலம்-௫.
பச்சைமிளகாய் பலம்-௨௮
பச்சைக் கொத்துமல்லி பலம்-௧௰.
எலுமிச்சம்பழரசம் பலம்-௫.
உப்பு செல்லத்தக்க அளவு.

177022

செய்முறை:--தேங்[காயை]த் தனியே நன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவேண்டியது; வெங்காயத்தைச் சிறு துண்டுகளாக அரிந்துகொள்ளவேண்டியது. பச்சை மிளகாயைத் தனியே அரைத்துக்கொள்ள வேண்டும்; பச்சைக் கொத்துமல்லியைத் தனியே அரைத்துக்கொள்க. பின்னர் எல்லாவற்றையும் தயிர்ச்சக்கையுடன் சேர்த்து எலுமிச்சம்பழ ரசத்தைவிட்டுப் போதுமான உப்பைச்சேர்த்துப்பிசறி வைத்துக்கொண்டு சாப்பாட்டுக்கு உபயோகிக்க வேண்டியது. இதை உபயோகிப்பதனால் அஜீரணம் முதலிய இரைப்பை வி... வயிற்றுப்பொருமல் ஆகியவைதீர்ந்து பசிதீபனமுண்டாகும். அரோசகம் உடனே நீங்கிச் சாப்பாடு செல்லும்.

விண்ணப்பம்.

இன்னும் இவைபோன்ற அநேகம் முறைகள் நம்மிடம் உண்டு. அவையெல்லாம் இதில்எழுதுவதானால் புத்தகம் மிகவும் பெரிதாகும். நம் நண்பர்களிற் பலர் இப்புத்தகத்தைச் சிறிய சிறிய பலபாகங்களாக சொற்ப விலை யேற்படுத்தி வெளிப்படுத்த வேண்டுமென்று கேட்டுக்கொண்டபடியால், முறைகளை இம்மட்டோடு நிறுத்திப் புத்தகத்தை முடிக்கின்றோம். இவ்விதமே மற்ற பாகங்களில் பல முறைகள் வெளிவருமாதலின், அவை வெளிப்பட்டபின் வாங்கிப்பார்த்துக் கொள்ளும்படி பிரார்த்திக்கிறோம்.

சூக்ஷுமகலைத்தொழில் சாஸ்திரம்
முதற்பாகம் முற்றுப்பெற்றது.